つくってみませんか？
麻婆春雨

☆春雨が旨みを吸って、さらにおいしくなります。

2人分の材料		
しょうが	小さじ1／3	みじん切り
にんにく	1かけ	みじん切り
にんじん	1／4本	せん切り
たけのこ	1／8本	せん切り
長ねぎ	1／2本	みじん切り
にら	1／4束	2cmに切る
干ししいたけ	1枚	水で戻し、せん切り
ぶたもも肉	180g	せん切り
清酒	小さじ2	肉になじませておく
緑豆春雨	35g	1分ゆでて、10cmほどに切る
サラダ油	小さじ1	
片栗粉	小さじ1／2	水で溶く
（片栗粉用の水）	小さじ1	
（A）		
テンメンジャン	大さじ1	
みそ	小さじ2	
トウバンジャン	小さじ1／5	
しょうゆ	小さじ1	
さとう	小さじ1／3	
水	1／2カップ	

つくりかた

1
フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、にんにく、にんじん、ぶた肉、たけのこ、長ねぎを炒めます。

2
肉の色が変わったら、しいたけ、（A）を加えて煮ます。

3
にんじんがやわらかくなったら春雨を加え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

4
にらを加えて混ぜたら、できあがりです。

※短い春雨でしたら、ゆでずにそのまま加えてもOKです。十分に火がとおります。