4 人分

ピー肉丼

【 材 料 】

合挽き肉…180g
しょうが…1かけ
ねぎ…4cm ほど
ピーマン…2 こ
赤ピーマン…1こ
黄ピーマン…1こ
玉ねぎ…1/3 こ
白ごま…小さじ 1

（あわせ調味料）
みそ…大さじ 1
しょうゆ…小さじ 2
酒…小さじ 1
本みりん…小さじ 2
砂糖…小さじ 1
サラダ油…小さじ 1
片栗粉…少々

【 作り方 】

① しょうが、ねぎはみじん切り、各ピーマンと玉ねぎは粗みじん切りにする。白ゴマは炒っておく。調味料はあわせておく。
② ラライパンを熱し、サラダ油を入れる。生姜、ねぎを炒めて香りが出てきたら、合挽き肉を入れる。火が通れば、玉ねぎ、各ピーマンを入れて炒める。その都度、塩こしょうをふる。
③ あわせておいた調味料を入れ、火が通ったら水溶き片栗粉で少しとろみをつけ、白ごまを入れる。
④ ごはんに③をかけて、出来上がり！