



## マーボーモーウイ

### <材料>

モーウイ	600g	醤油	25cc
豚ミンチ	100g	スープ	
ニンニクみじん切り	少々	うまみ調味料	3g
生姜みじん切り	少々	砂糖	10g
白ネギみじん切り	50g	片栗粉	適量
豆板醤	10g	ごま油	少々
酒	40cc		

### <作り方>

モーウイの皮と種を取り5mmの厚さに切り、油で揚げる。

油を適量入れ、豚ミンチを炒める。豚ミンチに火が通ればニンニク、生姜、白ネギ、豆板醤を入れてよく炒める。

に酒、醤油、スープを入れてのモーウイを入れる。

にうまみ調味料、砂糖を入れ、水溶き片栗粉を入れる。とろみがついたらごま油を入れる。