

とみつ金時とひき肉の ほうじ茶あんかけ

とみつ金時の甘さとほうじ茶の香りが
おいしさを高めます。



とみつ金時

産地である富津（とみつ）の名を冠した「とみつ金時」は、福井県が誇るサツマイモのブランド。「キュアリング貯蔵」という保存法によって甘さが増し、長期保存ができるので1年を通して味わえます。焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

材料(4人分)

とみつ金時	1〜2本	
ほうじ茶	300ml	
合い挽き肉	150g	
材料A	しょう油	大さじ1
	酒	大さじ1
	みりん	大さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1	
塩・こしょう	適量	
万能ねぎ(小口切り)	適量	

作り方

1. とみつ金時を皮付きのまま乱切りにし、10分ほど水にさらす。
2. フライパンに合い挽き肉と塩・こしょうを入れ、火が通るまで炒める。
3. 合い挽き肉を一度取り出し、残った油を利用して①のとみつ金時を表面に焼き色がつくまで炒める。
4. 合い挽き肉を戻し、ほうじ茶と(材料A)を加え、とみつ金時に完全に火が通るまで煮る。塩味が足りない場合は塩を加え、水溶き片栗粉で全体にとろみをつける。
5. 器に盛り、お好みで万能ねぎを散らす。

POINT

合い挽き肉から出た油を利用することで、肉の旨みがしっかり残った味に仕上がります。