

## 麻婆茄子スパゲティ



### ▼材料（2人分）

- 茄子 …2本
- 豚ひき肉 …100g
- 青じそ …2枚
- にんにく …1片
- スパゲティ …150g
- A：
  - ・鶏がらスープ …100cc
  - ・赤味噌 …大1
  - ・濃口醤油 …大1
  - ・酒 …大1
  - ・砂糖 …大1
  - ・塩、こしょう …各適宜
- B：
  - ・片栗粉、水 …各大1
- 揚げ油 …適量

### ▼作り方

- ① 茄子を縦4等分に切ってから斜め切りにし、素揚げをする。
- ② フライパンに油を入れ、にんにくのみじん切りを炒める。
- ③ 豚ひき肉を加え、色が変わったらAと①を加える
- ④ 10分ほど煮て、Bでとろみをつける。
- ⑤ アルデンテに茹でたスパゲティの上のせ、青じその千切りをのせる。