

# 肉団子の酢豚風



## 材料 4人分

肉団子（冷凍）・・・24個  
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個  
人参・・・・・・・・・・1/2本  
ピーマン・・・・・・・・・・3個  
水・・・・・・・・・・600cc  
中華スープ・・・・・・大さじ1杯

砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯  
酢・・・・・・・・・・大さじ3杯  
ケチャップ・・・・・・大さじ3杯  
水溶き片栗粉・・・・大さじ1杯  
水・・・・・・・・・・大さじ1杯  
ごま油・・・・・・・・・・少々

調味料は、  
事前に混ぜておく

## 手順

1. 玉ねぎ→くし形切り、にんじん→厚めのいちょう切り、ピーマン→乱切りにする
2. 鍋に①、水、中華スープを入れて軟らかくなるまで煮る
3. ②へ、肉団子を入れ火が通ったら、混ぜ合わせておいた調味料を回し入れて、とろみが出るまで加熱する
4. 仕上げに、風味付けで、ごま油をかける