

Stir-Fried Ground Pork with Daikon and Shiitake in Miso Sauce

Serves 2

- 150 g ground pork
(Pinch of salt, 1 tsp sake, 2 tsp katakuriko (potato starch))
- 250 g daikon radish
- 3-4 pieces fresh shiitake
- 50 g (½ stalk) green onion
- 1 T miso
- 1 T mirin
- Sesame oil



Preparation

1. Cut the **daikon** into 1.5cm-thick slices with the skin on. Place them in a heat-resistant dish, cover with plastic wrap, and **microwave at 600W for 4 minutes (or more...until fully cooked)**.
2. Remove the stems from the **shiitake** and cut them into 4-6 pieces each.
3. Cut the **green onions** into 1cm-wide diagonal slices.

Process

4. Add **salt, sake,** and **katakuriko** to the ground **pork**, and mix with chopsticks.
5. Heat **2 tsp of sesame oil** in a frying pan, add the pork mixture, and stir-fry while breaking it apart.
6. Once the meat changes color, add the daikon radish from step 1 (with excess water), **shiitake, green onions,** and **3 T of water**.
7. Mix quickly, cover with a lid, and simmer over **low-medium heat** for **5 minutes**.
8. Mix **miso** and **mirin**, add to the pan, increase the heat to medium, and simmer while reducing the moisture until everything is well combined.

Tips

- ✓ *Precooking the daikon radish in the microwave helps it cook faster and enhances the flavor.*
- ✓ *Mixing katakuriko with ground pork improves the flavor integration and prevents the dish from becoming watery.*

<https://www.ntv.co.jp/3min/recipe/20240115/>

大根と椎茸のひき肉みそ炒め

2人分

- 豚ひき肉 150g
(塩少々 酒小さじ1 片栗粉小さじ2)
- 大根 250g
- 生椎茸 3~4枚(60g)
- 長ねぎ 1/2本(50g)
- みそ 大さじ1
- みりん 大さじ1
- ごま油



1. 大根は皮つきのまま 1.5 cm厚さのちょう切りにする。耐熱皿に入れてラップをし、電子レンジ(600W)に4分かける。椎茸は石づきを除き、軸ごと4~6等分に切る。長ねぎは斜め1cm幅に切る。
2. ひき肉に塩、酒、片栗粉を加え、菜箸で混ぜる。
3. フライパンにごま油小さじ2を熱し、(2)を入れてほぐしながら炒める。肉の色が変わったら、(1)の大根を水気をつけたまま入れ、椎茸、長ねぎ、水大さじ3を加えてさっと混ぜ、ふたをして弱めの中火で5分蒸し炒めにする。
4. みそとみりんを混ぜて加え、中火にして汁気を飛ばしながら炒めて全体になじませる。

アドバイス

- ✓ 大根はあらかじめ電子レンジにかけておくと、火の通りが早く、味のなじみもよくなります
- ✓ 豚ひき肉に片栗粉を混ぜておくことで味のからみがよくなり、水っぽい炒めものになるのを防ぎます