



れんこんと人参のきんぴら

材料(4人前)

れんこん	一節(約100グラム)
人参	1/2本
砂糖	小さじ1
和風顆粒だし	小さじ1
みりん	小さじ1
料理酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
ごま油	少々
白いりごま	小さじ1

作り方

- ① れんこんと人参の皮を剥き、3ミリ幅のちょう切りにする。
- ② フライパンにごま油を入れ、①のれんこんと人参を炒める。
- ③ ②の野菜に火が通ったら、調味料を加えさらに炒める。
- ④ ③の味を整えたら、白いりごまをふりかけて完成です♪

