

島にんじんと島大根のきんぴら



材料(4人分)

- ・島にんじん(150g)
- ・島大根(150g)
- ・酒(大さじ2)
- ・しょう油(大さじ1)
- ・みりん(大さじ2)
- ・さとう(小さじ1)
- ・油(少々)
- ・ごま油(少々)
- ・ごま(少々)
- ・鷹の爪輪切り(お好み)



- ① 島人参、島大根を太めの千切りにする。
- ② フライパンに油をひき、島人参、島大根を炒める。
- ③ 酒、しょう油、砂糖、みりん、お好みで鷹の爪を加えて煮汁がなくなるまで炒め煮にする。
- ④ 火を止めてから、ごま油とごまをふったら出来上がり。