

きんぴらごぼう



料理特徴

ごぼうと人参の独特な香りが和らぎ、コクのある上品な仕上がりになります。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ごぼう	100g	＜調味液＞	
人参	30g	濃口醤油	20g
胡麻油	5g	正田こくみ醤油	5g
赤唐辛子	適量	砂糖	15g
炒りごま	適量	みりん	10g
		だし汁	30g
		水	80g

作り方

- ①ごぼう・人参は5cm長さの細切りにする。
- ②鍋に胡麻油を熱し、①を炒め、油が絡んだら＜調味液＞を加える。
- ③沸騰したら弱火にして10分程炒り煮にして出来上がり。