

きんぴらごぼう



料理特徴

和惣菜の定番メニューも「正田のしょうゆ 特級」を使えば間違いなし。

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ごぼう	80g		
人参	20g		
サラダ油	小さじ1		
炒りごま	適量		
<調味液>			
正田のしょうゆ特級	大さじ1		
みりん	大さじ1		
砂糖	小さじ1		

作り方

- ①ごぼうは細切りにし、水にさらしてアクを抜く。人参も細切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を加えて炒める。
- ③火が通ったら<調味液>を加えて汁気が少なくなるまで炒め、最後に炒りごまを加えて出来上がり。