

きんぴらごぼう



料理特徴

程良い醤油感とだしの効いたきんぴらごぼうです。

材料 20人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ごぼう	800g		
人参	200g		
サラダ油	40g		
いりごま	10g		
 <調味液>			
特撰つゆ	150g		
砂糖	30g		
水	50ml		

作り方

- ①ごぼうは細切りにして水にさらし、アクを抜く。人参は細切りにする。
- ②サラダ油で①を炒め、火が通ったら**<調味液>**を加える。
- ③②の汁気がなくなったらいりごまを加えて混ぜ、出来上がり。