

# 『にんじんの葉の炒め物』

## 材料(4人分)

にんじん葉	3本分(約120g)
酒	大さじ1
砂糖	小さじ2
しょう油	小さじ2
ごま油	大さじ1
白ゴマ	大さじ1
しらす	適宜



## 作り方

- ① にんじん葉は良く洗って3cmの長さに切る。
- ② フライパンにごま油を熱し、にんじん葉を炒める。
- ③ 酒、砂糖を加えてなじんだら、しょう油を加えてさらに2~3分炒める。
- ④ 火を止めて白ゴマを加え、ひと混ぜして出来上がり!