

# 『にんじんの中華風甘酢炒め』

## 材料(2人分)

にんじん	1本(約150g)
ゴマ油	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩	一つまみ
酢	小さじ2



## 作り方

- ① にんじんは皮をむき、長さを半分に切り、縦に千切りにする。
- ② フライパンにゴマ油小さじ1を中火で熱し、にんじんをしんなりするまで1分程炒める。
- ③ 砂糖小さじ1、塩一つまみ、酢小さじ2を順に加え、汁気が無くなるまで炒める。