

節分メニュー『水煮大豆とにんじんの味噌炒め』

材料(2人分)

にんじん	60g
玉ねぎ	40g
水煮大豆	60g
白ゴマ	小さじ2
ゴマ油	小さじ2
みそ	小さじ2強
みりん	大さじ2



作り方

- ① にんじんは2cm×3cmの薄切りにする。玉ねぎは粗みじん切りにする。
- ② ボウルにみそ、みりんを混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにゴマ油を入れ、①を炒める。
- ④ 水気を切った大豆を加えて炒め、②と白ゴマを入れて絡める。

