

『千切り大根と油揚げの煮物』

材料(2~3人分)

千切り大根	1袋
人参	1/4本
油揚げ	1/2枚
【煮汁】	
だし汁	1カップ
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
しょう油	大さじ1



作り方

- ① 人参は千切りにします。油揚げは熱湯にサツとくぐらせ、油抜きをして千切りにします。
- ② 油で①と戻した千切り大根を炒め、油が回ったら、煮汁を加えて煮立たせ、弱火にし、汁気が無くなるまで煮詰めれば出来上がり。