

# 『にんじんのキムチごま炒め』

## 材料(2人分)

にんじん	1本
キムチの残り汁	大さじ2
サラダ油	小さじ2
ごま油	小さじ1
しょう油	少々
擦りゴマ	大さじ2



## 作り方

- ① にんじんは皮をむいて長さ5cm位の細切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、にんじんを炒める。
- ③ 油が回ってきたら、キムチの残り汁としょう油をを加えて炒め合わせる。さらにすりごまを加える。
- ④ 最後にゴマ油を回し入れ、軽く炒めて出来上がり！