

『ニンジンの甘酢炒め』

材料(2人分×3)

ニンジン	大3本(約450g)
ゴマ油	大さじ1
らっきょう酢(市販)	大さじ3



作り方

- ① ニンジン皮をむき、長さを半分に切って、縦に千切りにする。
- ② フライパンにゴマ油大さじ1を中火で、ニンジンをしんなりするまで1分ほど炒める。
らっきょう酢を加え、汁気がほぼなくなる炒める。