

『セロリの葉の当座煮』

材料(4人分)

セロリ (葉と細い茎)	2本分
煮干し (小)	15尾
ゴマ油	小さじ2
しょう油	大さじ2
みりん	大さじ1



作り方

- ① セロリは2cm長さのざく切りにする。
煮干しは頭と腹わたを取り、2cmぐらいにちぎる。
- ② 鍋にゴマ油を熱し、セロリと煮干しを加えて炒め、しょう油、みりんを加えて汁気が無くなるまで煮る。