

ミツカン
カンタンいろいろ使えま酢

『れんこんの甘酢きんぴら』

材料(2人分)

れんこん	1節(約200g)
いりごま(白)	適量
赤唐辛子(小口切り)	適量
カンタンいろいろ使えま酢	1/4カップ
サラダ油	適量



作り方

- ① れんこんは半月の3mm幅位に切り、水にさらして水気をきる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①を加えて炒める。
赤唐辛子、「カンタンいろいろ使えま酢」を加えて、少しとろみがつくまで煮絡める。
- ③ 最後にいりごまを振り掛け混ぜ合わせる。