

『れんこんのごま油炒め』

材料(2人分)

れんこん	1/2節(約200g)
赤唐辛子	1/2本(小口切り)
ごま油	大さじ1/2
砂糖	少々
酒・しょう油	各大さじ1/2
水	大さじ1



作り方

- ① れんこんは5mm厚さの輪切り、大きければ半月切りにし、唐辛子は小口切りにする。
- ② フライパンにごま油大さじ1/2, 唐辛子を入れて熱し、れんこんを軽く炒める。
砂糖少々、酒・しょう油各大さじ1/2を加えて絡めるように炒める。
* 有れば水菜を3cm長さに切って、れんこんが冷めてから和える。