

すりごまたっぷりのきんぴらごぼう

ごぼうのシャキッとした食感が癖になる定番のおかず、すりごまの旨み加わるとより一層味わい深くなります。ごはんのおともにもお弁当のおかずにもピッタリです。



できあがり 2人分

🍴 材料

ごぼう	1/2本
にんじん	1/3本
ごま油	大さじ1

<A>

しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1/2
砂糖	大さじ1/2
すりごま黒	大さじ1
糸唐辛子	適宜

🍴 作り方

- ① ごぼうは皮をこそげ、5cm位の細切りにして、水にさらしてアクを抜きます。
- ② にんじんは皮をむき、5cm位の細切りにします。
- ③ 鍋にごま油を熱し、①と②を入れ、炒めます。
- ④ 全体に油が回り、しんなりしてきたら、<A>を加え、汁気がなくなるまで炒めます。
- ⑤ 仕上げにすりごまをふり混ぜ、お好みで糸唐辛子をのせます。