

# 葱のすきやき風



## 材料（3人分）

葱	… 2本
シーチキン	… 1缶
水	… 大さじ1
酒	… 大さじ1
砂糖	… 大さじ1
薄口しょう油	… 大さじ2
みりん	… 大さじ1
柚子コショウ	… お好み

## 作り方

- 1) 葱を2cm幅の斜め切りにし、フライパンで焼く。
- 2) 焼き色が付いたらシーチキンを入れ、水を加えて蓋をして蒸し煮にする。
- 3) 葱が柔らかくなったら酒、砂糖、しょう油、みりんを順に加える。煮立ったら火を止め、蓋をして味がなじむよう蒸し煮する。お好みで柚子コショウを付けていただく。



甘辛の味付けにご飯がすすむよ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

