

ジャガイモのきんぴら



材料（4人分）

ジャガイモ	… 2個
ピーマン	… 2個
ニンジン	… 中 1/2本
ちくわ	… 2本
サラダ油	… 大さじ1
ゴマ油	… 大さじ1
すりゴマ	… 適量
A 味噌	… 大さじ2
砂糖	… 大さじ2
酒	… 大さじ2
みりん	… 大さじ1

作り方

- 1) ジャガイモは皮をむき、少し太めの千切りにして水に少し浸ける。ピーマンとニンジン、ちくわは千切りにする。
- 2) 熱したフライパンにサラダ油を引き、ジャガイモを炒める。ジャガイモに火が通ったら、ニンジン、ピーマン、ちくわの順に加えて炒める。
- 3) ②にAを入れて味を整え、香りづけとしてゴマ油をフライパンの周りから流し入れる。
- 4) 器に盛り、すりゴマをかけたらできあがり。



味噌味の美味しいきんぴらだよ！



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!!

