

キンピラゴボウ by あごだし



材料

ゴボウのささがき 1本
にんじんのささがき 1本
あごだし スプーン大1
砂糖 大3
醤油 大3
みりん大1

作り方

1. フライパンに、ごま油をしき、熱したフライパンに、ささがきのにんじんとゴボウをいれ、軽く炒める。
2. 次に野菜がしんなりしてきたら砂糖をいれ全体に絡ませる。味見して甘いなぁ…っていうくらいがベスト！
3. 醤油を全体に回しかけみりんをかけ炒めたらあごだしで味を整えたら出来上がりです。