

食材2つだけ!

じゃがいも

×

にんじん



調理時間

20分

シャキッとした食感がおいしい副菜

じゃがいもきんぴら

材料 (2人分)

じゃがいも 中2個

にんじん 1/2本

○しょうゆ 大さじ1と1/3

○酒 大さじ1

○みりん 小さじ2

○砂糖 小さじ1

白いりごま 少々

ごま油 小さじ2

1 材料を切る

じゃがいもは皮をむいて太めの千切りにし、水に5分さらす。人参もじゃがいもに合わせた太さに切る。

2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、水けを切ったじゃがいも、にんじんを入れる。じゃがいもが半透明になるまで炒める。水80ml(分量外)と○を加え、汁けがなくなるまで炒めて白いりごまをかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索