

大根の皮ごま油いため

材料

- 皮 (100 g)
- ごま油
- 醤油 (大さじ1)



作り方

- ① 具材を切る
- ② なべに水を入れて、加熱する
- ③ 沸騰したら、具材をなべに入れて、1分ゆでる
- ④ 具材を出し、水気を切って、軽くいためる
- ⑤ ごま油を引いたフライパンでいためる
- ⑥ 全体に油がまわったら、調味料を入れていためる
- ⑦ 調味料がなくなるまでいためたら、完成

おすすめポイント!!

- ① 味がしみていて美味しい
- ② 少し甘かった
- ③ 柔らかくて美味しい