

野菜の皮や芯のきんぴら



【材料】

大根・にんじん・キャベツの皮、ブロッコリーの芯、しいたけの軸等適量／ごま油大さじ2／とうがらし2分の1本／砂糖大さじ2分の1／しょうゆ大さじ2／みりん大さじ2分の1／酒大さじ1／入り白ごま大さじ1

【作り方】

- 1 野菜の皮は千切りに、芯と軸は薄切りにする。
- 2 とうがらしは小口切りにする。
- 3 鍋にごま油を熱し、とうがらしを炒め、1を入れてさらに炒める。
- 4 3に砂糖・しょうゆ・酒・みりんを加え、よく混ぜる。
- 5 器に盛り、白ごまをかけてできあがり。