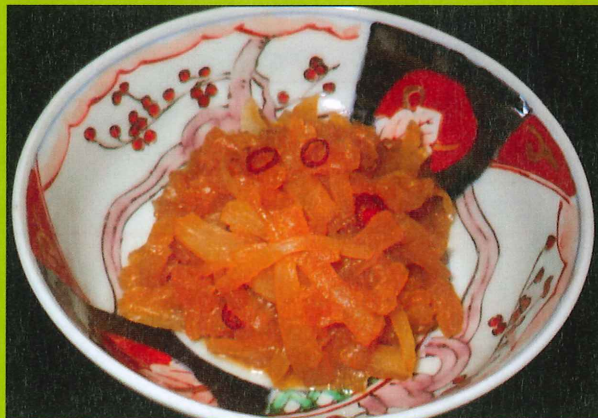


## 大根のきんぴら



材料(4人分)	分量
大根	300~400g
赤唐辛子	1本
ごま油	大1
サラダ油	大2
砂糖	大1
みりん	大2
醤油	大3

ごぼうより柔らかいので、咀嚼困難な方にも  
おすすめのきんぴらです。

### 作り方

1. 大根は太めの干切りにする。赤唐辛子はヘタと種を取り除き、斜め輪切りにする。
2. 鍋にごま油とサラダ油を熱し、大根を入れて強火で炒める。大根が透き通れば調味料を加える。
3. 煮汁がなくなるまで炒め煮にする。

### 《ポイント》

- ・煮物で余った大根の端や皮の部分を使用すれば捨てることなくエコロジー！

