

蒸し人参の梅肉ソースかけ

深山 君子さんの作品

材料

人参	中1/2本
梅干し	3個
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ2
かつお節	適量

作り方

1. 人参は皮をむき、5mmほどの輪切りにする。
2. 切った人参に水気を加え、電子レンジで加熱する。
3. 梅干しは種をのぞき、しょうゆ、みりんとあわせ火を通す。
(電子レンジでOK)
4. 2に3をかけ、かつお節をかける。



深山さん

酸味が強いときは、梅干しを減らしてください。
マヨネーズを加えてもOK♪