

# 人参のみそ炒め

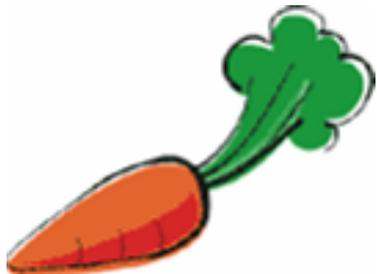
佐藤 賀代美さんの作品

## 材料

人参	中2本
味噌	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ2
だし汁	大さじ2
ごま油	大さじ2
ごま	大さじ1

## 作り方

1. 人参を柵状に（長さ5cm・厚さ0.3cm）の大きさに切る。
2. フライパンにごま油を入れ熱する。
3. 人参を炒める。
4. みりん、砂糖、だし汁で味噌をのばしておく。
5. 人参がしんなりしたら4の調味料を入れる。
6. 器に盛った後、ごま（白すりごま）をふりかける。



佐藤さん

簡単に調理できます。  
さめても温かくても美味しいです  
♪