

【大根金平】一人分

(材料) 大根 30g、人参 4g、ちりめんじゃこ 2g、醤油 1g、本みりん 1g

(作り方)

- ①大根、人参は拍子切りにする。蒸す (7分くらい)
- ②鍋にごま油をひき、中火で①を炒める。ちりめんじゃこも入れる。
- ③②に蓋をして、蒸し煮をする。
- ④調味料を入れ、味を調える。