

大根の皮のきんぴら

材料表（4人前）

- 大根の皮 200g
- 人参の皮 少々
- ピーマン 少々
- 豚肉薄切り 50g
- サラダオイル 大さじ1/2
- 合わせ調味料
 - 酒 大さじ1
 - しょうゆ 大さじ1
 - 砂糖 大さじ1/2
- 白ごま 少々

作り方

- ①フライパンで「サラダオイル」を熱し、「豚肉」を入れ強火で炒め、肉の色が変わったら、食べやすく切った「大根の皮」「人参の皮」「ピーマン」を入れて炒める。
- ②「大根の皮」がしんなりしたら、「合わせ調味料」で味をつけ、さっと混ぜて、味が全体になじんだら、出来上がり。盛り付けの際に、白ごまをお好みでかける。

memo
