

# 昆布の炒め煮

レシピ提供：富士見町婦人会

## 材料（4人分）

・ 早煮昆布	20g
・ 大根	80g
・ ニンジン	40g
・ ジャガイモ	120g
・ ショウガ	10g
・ ちりめんじゃこ	40g
・ 小ネギ	10g
・ 炒め油	大さじ1

## 調味料

・ 酒	大さじ2
・ 砂糖	大さじ1
・ みりん	大さじ1
・ しょうゆ	大さじ2



写真はイメージです。

## 作り方

- ① 早煮昆布は水につけて戻し、千切りにする。大根、ニンジン、ジャガイモは5cm、ショウガは2cmの千切りにする。
- ② 鍋に油を熱して、ショウガ、大根、ニンジン、ジャガイモ、ちりめんじゃこ、昆布の順に入れて炒め、油がなじんだら酒、砂糖、みりん、しょうゆを入れ、野菜が柔らかくなるまで炒めて煮る。
- ③ ②を器に盛り、みじん切りの小ネギを散らす。