

# 大根の皮きんぴら

## 材料

- 皮…100g
- 砂糖…小さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- 酒…大さじ2分の1
- みりん…大さじ2分の1



## 作り方

- ①大根の皮とにんじんの皮を細めに切ります。
- ②なべに水を入れてふっとうするまで待ちます。
- ③ふっとうさせた水の中に大根の皮とにんじんの皮を入れます。
- ④大根の皮とにんじんの皮に火が通ったらボウルに移します。
- ⑤水気をきって、軽くいためます。
- ⑥最後にごま油を使って炒めます。
- ⑦完成

## いいところ /

- 人参の皮もコリコリしていて美味しい
- 少し甘みがあって皮と相性◎
- 匂いも美味しそう
- 調味料の風味◎

## 一言アドバイス

- 調味料の量や炒める時間を工夫するといい！

