

簡単にんじんしりしり

(四人分)

人参 2本 卵 L1個 白ごま
少々

■ ☆調味料☆

砂糖 大さじ2 酒 大さじ1.5

醤油 大さじ1.5

だしの素の粉末 5g(袋の半分)



1 にんじんをとにかく干切りにします。長さや太さがバラバラでも、食感が色々あっていいですね。

2 フライパンにごま油大さじ



1を入れてにんじんを入れて、しんなりするまで炒めます。

3 しんなりしたら、調味料を入れて味を整えます。少し濃いですが、大丈夫です。

4 卵をフライパンに直接入れて…



5 素早くかき混ぜます。



6



器に盛って白ごまをパラパラしたら…完成～。とっても、簡単です

コツ・ポイント

最後に卵を入れるので、味は濃い目です。
卵も多い方がいい方は二個入れて下さい。