



## 材料 (作りやすい分量)

ごぼう	150 g
にんじん	100 g
油	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/2
酒	大さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ2と1/2

調理時間 25分

## 作り方

1. ごぼうとにんじんは4cm長さの細切りにします。ごぼうは切った順に水に入れます。
2. フライパンに油を入れて熱して、水切りしたごぼう、人参の順に入れて炒めます。
3. 調味料を加えて汁気がなくなるまで炒めます。



## アドバイス

◎昔からある常備野菜です。冷蔵庫で日持ちもします。お弁当に向くひと品です。