

じゃがいものきんぴらの作り方

材料（4人分）

じゃがいも 200g（中くらい2個）※拍子木切^{ひょうしぎ}り

ぶたにく 30g

つきこんにゃく 100g

にんじん 10g（1/4本）※千切り

ごま少々

ごま油少々



しょうゆ 大さじ2杯

みりん 大さじ1杯

さとう 大さじ1杯

作り方

1. じゃがいもは拍子木切りにしてゆでておく。
2. ぶたにくを炒めて、にんじんをいため、つきこんにゃくを加え、ゆでたじゃがいもを加えて炒める。
3. 調味料とごまを加えて炒め、仕上げにごま油を回し入れる。