

## 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<sup>ひょうしぎ</sup>り

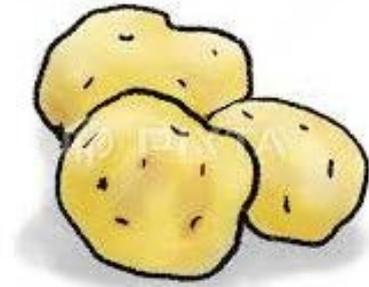
ぶたにく 30g

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。