

菊芋のきんぴら



材料	菊芋	100g
	人参	50 g
	ごま油	大さじ 1
調味料	砂糖	小さじ 1
	しょうゆ	大さじ 1
	白だし	大さじ 1
	ごま	適量

- 作り方
- 1 菊芋、人参は洗って皮付きのまま千切り
 - 2 フライパンにごま油を入れて1を透き通るまで炒める
 - 3 調味料を加えて味がなじむように炒める
 - 4 器に盛り、ごまをかけて出来上がり

こんにゃく、竹輪などを入れても美味しい