

★かりかりごぼう★

ざいりょう にんぶん
<材料> 4人分

ごぼう 100 g
かたくりこ てきりょう
片栗粉 適量
あ あぶら てきりょう
揚げ油 適量
ちりめんじゃこ 30 g

タ { さとう こ
レ { 砂糖 小さじ2
こいくち こ
濃口しょうゆ 小さじ1
こ
みりん 小さじ1



つく かた
<作り方>

- ほそぎ
①ごぼうを細切りにする。
かたくりこ あぶら あ
②①に片栗粉をまぶして油で揚げる。
い
③ちりめんじゃこをフライパンで炒る。
なべ ざいりょうい ま
④鍋にタレの材料を入れて混ぜ、
に た
ひと煮立ちさせる。
あ い
⑤揚げたごぼうと炒ったちりめんじゃこに
かんせい
④のタレをからめたら完成！