



根菜ゴロゴロ甘辛きんぴら



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
肉のたれ
(おろしにんにく生姜)



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)



根菜ゴロゴロ甘辛きんぴら

[材料(2~3人分)]

にんじん	1/2本
ごぼう	1/2本
長いも	4cm
かぼちゃ	小1/8個(60g)
肉のたれ(おろしにんにく生姜)	大さじ2
サラダ油	適量
いりごま(白)	適量

[作り方] 調理時間:約15分

1. にんじん、ごぼう、長いも、かぼちゃは、長さ4cm、幅5mmほどの棒状に切る(細めの拍子切り)。
2. サラダ油をひき、温めたフライパンに1を入れ、弱めの中火で炒める。全体に火が通ったら、肉のたれを加えからませる。
3. いりごまをふる。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
肉のたれ(おろしにんにく生姜)

時短! 添加物不使用のまぜるだけで料理の幅が広がる肉のたれです。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)

直火焙煎を行っており、香り豊かな風味を感じていただけます。