



# 大根の炒め煮

## 【材料】(4人分)

つきこんにゃく	20g
だいこん	120g
にんじん	小2/3本
ちくわ	1本
うすあげ	1/4枚
油	適量
しょうゆ	大さじ2/3
砂糖	小さじ1
みりん	小さじ1
料理酒	小さじ1/2
水	20~30cc

## 【作り方】

- ① だいこんは1cm厚のいちょう切り、にんじんは5mm厚さのいちょう切り、ちくわは輪切り、うすあげは短冊切りにする。
- ② 釜を熱し油を入れ、だいこん・にんじん・つきこんにゃく・ちくわを炒め、水を入れ煮る。
- ③ 砂糖・みりん・料理酒・しょうゆで調味し、うすあげを入れて十分に煮て仕上げる。