

# ころころきんぴら

## 材料

人参	100g
ゴボウ	100g
ごま油	大さじ1
砂糖	大さじ1
酒	大さじ2
みりん	小さじ1
醤油	大さじ2
ゴマ	適量



- ① 人参、ゴボウは皮をむいて乱切りにします。
- ② 鍋にごま油を入れて中火にかけゴボウ、人参の順に入れて火をやや強めていためます。
- ③ 砂糖、酒を入れてさらに加熱しますがカリカリ食感が良ければそのまま、柔らかめが好みならふたをして30秒ほど蒸らしてからみりん、醤油を加え、煮汁をからめ ごまをふって出来上がり。