

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑬ カレー風味きんぴらごぼう



【 材料 】 2人前

◇ごぼう	… 100 g	■醤油	… 大さじ 1
◇にんじん	… 25 g	■みりん	… 大さじ 2
◇赤唐辛子	… 1 本	■料理酒	… 大さじ 2
◇ごま油	… 大さじ 1	■砂糖	… 大さじ 1
◇白ごま	… 適量	■ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ 1

【 作り方 】

- (1) ごぼうは皮をこそげ、5 cm長さの細切りにし、水にさらしアクを抜く。
- (2) にんじんは皮をむき、5 cm長さの細切りにする。
- (3) 鍋にごま油と赤唐辛子を熱し、赤唐辛子の香りが出たところで(1)(2)を加えて炒める。
- (4) ■の調味料と水大さじ 2 を加え、混ぜながら汁気がなくなるまで炒り煮する。
- (5) 器に盛りつけ、白ごまをふる。