

豆もやしと

たくあんの妙め物



食感もよく
簡単にできました！

< 材料 >

豆もやし	_____	250g
たくあん	_____	100g
ごま油	_____	大さじ1
酒	_____	大さじ1
中華だしのだし	_____	小さじ1/2
いり白ごま	_____	適宜

< 作り方 >

- ① 豆もやしはひげ根を取る。
たくあんは長さ4~5cmの
車輪切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱し
①を加えて強火で炒めて
酒、中華だしのだしで
味をととのえ、最後に
白ごまをふる。