

【里2】 せり焼き



写真拡大表示

● 材料: (人分)

・つきこんにゃく	1袋
・せり	1束
・ねぎ	1本
・油揚げ	1/2枚
・ごぼう	100g
調味料	
・醤油	大さじ2
・みりん	大さじ1
・酒	大さじ1

● 作り方

1. つきこんにゃく、せり、ねぎ、油揚げは食べやすい長さに切り、ごぼうはさがきにする。
2. こんにゃくをしばらくからいりした後、ねぎ、ごぼう、油揚げを入れ、調味料を合わせてしばらくいためる。
3. 最後にせりを入れて軽くいため、色が鮮やかなうちに盛り付ける。