



● レシピ印刷 (PDFファイル)

## 【里30】 大根の皮のきんぴら

ふろふき大根などで出る大根の皮でもう一品つくりましょう。

⇒クリックすると拡大になります



材料



2 に対応



2 に対応



完成

● 材料： 4人前

|       |        |
|-------|--------|
| ・大根の皮 | 1本分    |
| ・ごま油  | 大さじ2   |
| ・調味料  |        |
| 酒     | 大さじ1   |
| 砂糖    | 小さじ1   |
| しょう油  | 大さじ1.5 |
| 七味    | 少々     |
| ごま    | 少々     |

● 作り方

1. フライパンに油をひき、大根の皮を入れて軽く炒める。フライパンに油をひき、大根の皮を入れて軽く炒める。
2. 酒を加え、さらに砂糖としょう油を入れ、仕上げに七味とごまを入れて炒めれば出来上がり。  
\*最後にバターを少し加えると風味が良くなる。