金平ごぼう

材料（2人前）

- ごぼう…1本（150g）
- 人参（にんじん）…1/3本（50g）
- ゴマ…大さじ1
- ゴマ油（あぶら）…大さじ1

調味料

❶さとう…大さじ1
❷みりん…大さじ1
❸しょうゆ…大さじ1.5
❹だしの素（もと）…小さじ1

（下準備）
①ごぼう…包丁（ほうちょう）の背（せ）で皮をこさいで千切（せんぎ）りにし、水に5分程度（ていど）つけてザルにあげる。
②人参（にんじん）…千切りにする。

①フライパンにゴマ油を熱（ねっ）し、
ごぼうと人参がしんなりするまで炒（いた）める。

②調味料を、❶❷❸❹の順（じゅん）に入れて炒（いた）める。

③汁気（しるけ）がほとんど無（な）くなったら、火を止めてゴマをふりかける。

豆知識！

さ…さとう
し…塩
す…酢
せ…しょうゆ（せうゆ）
そ…みそ

この順番（じゅんばん）で入れると、より美味（おい）しくなる！