

カブと油揚げのさっと炒め

《 材料 》 (2人分)

カブ(葉つき)・・・1株
油揚げ・・・1枚

ごま油・・・小さじ1
酒・・・小さじ1
しょうゆ・・・大さじ1/2

《 作り方 》

- ①カブは皮をむき、くし型に切る。茎と葉は小口切りにする。
- ②油揚げは細切りにする。
- ③温めたフライパンにごま油を入れ、①のカブ(茎は④で使用)と②を入れて強火で3分程炒める。
- ④①の茎と葉を加えてさっと炒め、酒としょうゆを入れて汁気がなくなるまでさらに炒める。
- ⑤器に盛り付けて完成。

カブと油揚げのさっと炒め

お好みで七味唐辛子をかけても合います♪

