

〈ダイコン〉

『ダイコンの甘辛みそ焼き』

☆お手軽簡単！ご飯がすすむ一品です。☆

《エネルギー量（1人分）98kcal》

◎材料と分量（2人分）

・	ダイコン	/	200g	・	サラダ油	/	小さじ1
・	A	みそ	大さじ2	・	木の芽	/	適量
・			みりん	大さじ2	・		/
・		酒	大さじ1	・		/	
・		一味唐辛子	少々	・		/	

◎作り方

- ① ダイコンは1cm幅の半月切りにする。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、ダイコンを入れて炒める。
- ④ ダイコンが半透明になり火が通ったら、②を入れて炒め合わせる。
- ⑤ 器に盛り、木の芽を添える。

