

マコモとおさつのクセになるきんぴら



〔材料（2人分）〕

マコモタケ	100 g（約 1/2 本）	A	酒	大さじ1
さつまいも	100 g		しょうゆ	大さじ 1/2
ごま油	大さじ1		砂糖	大さじ 1/2

〔作り方〕

- ① マコモタケはピーラーで皮を剥いて、5 cmの長さの太めの千切りにする。
- ② さつまいもは皮つきのままマコモタケと同じくらいの太さの千切りにし、水につける。
水を3～4回替えアクを抜く。
- ③ フライパンにごま油をひき、マコモタケとさつまいもを炒める。さつまいもがやわらかくなったらAを回し入れ、全体に味を馴染ませる。
- ④ お皿に盛り付けてできあがり。