

■じゃがいものきんぴら



【材料・4人分】

・じゃがいも	160g
・にんじん	40g
・さやいんげん	4本
・油	小さじ2
・だし汁	1/2カップ
・しょうゆ	大さじ1
・さとう	大さじ1

【作り方】

1. じゃがいもは皮をむいて4cm長さの5mm角に切る。
にんじんはじゃがいもより少し細めに切る。
さやいんげんは斜め薄切りにする。
2. 鍋に油を熱してじゃがいも、にんじんを炒め、だし汁を加える。
さとう、しょうゆで味付けし、炒りつける。
最後にさやいんげんを加える。

【ひとくちメモ】

カレー粉を少し入れてもおいしい！