



五目きんぴら

定番メニュー

🍴 材料（4人分）

豚肉	30g
酒	小さじ1
つきこんにゃく	80g
ごぼう	60g
人参	30g
砂糖	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1と1/2

🍴 作り方

- 1 豚肉は食べやすい大きさに、人参とごぼうは千切りにする。
- 2 酒で豚肉をから炒りし、つきこんにゃく、人参、ごぼうを加え炒める。
- 3 火が通ったら砂糖としょうゆを加え、味がしみるまで炒める。