

# こぎつねごはん



## 材 料 (4人分)

- |           |                |
|-----------|----------------|
| ・ごはん 2合分  | ・たけのこ(ゆで) 400g |
| ・人参 1/3本  | ・ちりめんじゃこ 大さじ2  |
| ・油揚げ 1/2枚 | ・卵 1個          |
| ・絹さや 4本   | ・だし汁 1カップ      |
| ・砂糖 小さじ1  | ・醤油 大さじ2       |
| ・酒 大さじ1   | ・塩 小さじ1        |
| ・みりん 大さじ1 |                |

## 作 り 方

1. ごはんを炊きます。
2. たけのこ・人参・油揚げは2cm長さの短冊切ります。
3. 絹さやはさつとゆがき小口切りします。
4. 卵は炒り卵にします。
5. 鍋に酒・みりんを入れ沸騰させ、だし汁と残りの調味料を入れ味を整え、2を全て入れ、弱火で煮汁がなくなるまで炊きます。煮汁がなくなるとちりめんじゃこを入れて合します。
7. ごはんと材料全部を混ぜると出来上がりです。