



かぶらの皮とまいたけのきんぴら

材料2人分 ※印は無印良品オリジナル商品

かぶらの皮	100g
まいたけ	50g
にんじん	25g
ごま油	小さじ2
みりん	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
一味とうがらし	少々
白いりごま	適量
糸かつお(お好みで)	少々

つくりかた

1. かぶらの皮とにんじんは、3mmの千切りにします。まいたけは食べやすい大きさに手でほぐします。
2. フライパンにごま油を熱し、かぶらの皮、にんじんを炒めます。
3. 手順2にまいたけを加え、油が回ったら、みりん、しょうゆを加えて味を絡めます。
4. 手順3に一味とうがらし、白ごまをふります。器に盛り付け、お好みで糸かつおを天盛りします。