

切り干し大根のソース炒め

材料 (4人分)

切り干し大根	30g
キャベツ	50g
人参	1/4本
油	適量
ウスターソース	大さじ4
しょうゆ	大さじ2
あおのり	少々



作り方

- ①切り干し大根はお湯で戻し、食べやすい長さに切っておく。
キャベツはざく切りに、人参は短冊切りにする。
- ②油でキャベツと人参を炒め、切り干し大根を加える。
- ③ウスターソースとしょうゆで味付けをし、盛り付けてあおのりを散らす。