

「始めよう食エコ」食エコレシピ

レシピ名	大根の皮のきんぴら
投稿者	taechan

材料	大根の皮 ごま油少々 醤油、酒、みりん タカノツメ
作り方	① 大根の皮を千切りにする ② フライパンにタカノツメの輪切り、ごま油を少々いれ、いためる ③ 酒、醤油、みりん味付け ④ ごまをふりかえる(あればゆずの皮の千切りなど飾りで) ※大根の先にちょっことついている葉っぱもみじん切りにして一緒にいためると緑の色がきれいだし、おいしいです。
アピールポイント	○ゴミをださない。調理によって皮がでるので、捨てずに利用する。 ○お酒のつまみに、ごはんのおかずの一品足りない時に便利 ○しかも簡単