



**おすすめポイント**  
 切干大根といえば和風の煮物ですが、お好み焼き風な味で食がすすみます。

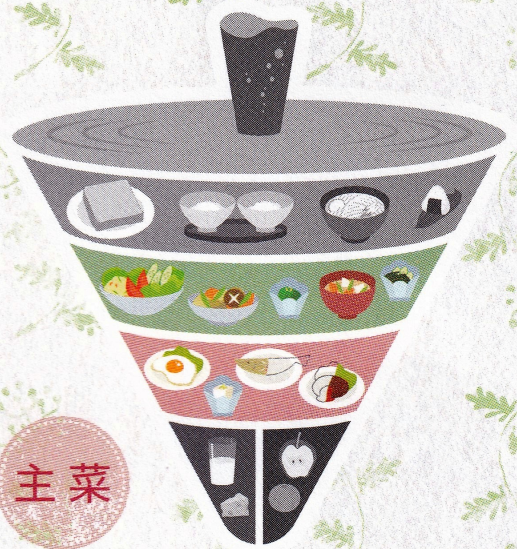
# 切干大根のソース炒め

**材料**  
 [2人分]

Ingredients For 2 People

- 切干大根…………… 10g
- たまねぎ…………… 100g
- にんじん…………… 40g
- ピーマン…………… 20g
- ハム…………… 2枚
- 青のり…………… 少々
- お好み焼きソース… 大さじ1
- サラダ油…………… 小さじ1

A



副菜 主菜

**作り方**

Recipe

1. 切干大根を水でもどし、水気を軽くしぼる。①を切っておく。
2. 厚手の鍋にサラダ油を入れて熱し、①、④を炒め、お好み焼きソースで味を調える。
3. 皿に盛り付けをし、青のりをふりかける。