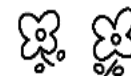


# つくってみませんか？

錦糸卵をちらすと華やかになります♪

## <洋風ちらしの具>



### 材料(4人分)

ウインナー(5mmに切る)	...	80g
油あげ(短冊5mm)	...	1枚
かんぴょう(もどして1cm)	...	5g
にんじん(小いちょう)	...	5cm
干しいたけ(もどしてスライス)	...	1枚
甘酢生姜(千切り)	...	8g
むき枝豆	...	40g
粒コーン	...	40g
炒め油	...	小さじ1
○さとう	...	大さじ1
○みりん	...	大さじ1
○しょうゆ	...	大さじ1
○酢	...	大さじ/2
すめし	...	4杯

### 作り方

- ① 油を熱し、にんじん、ウインナーを炒め、油揚げ、しいたけ、枝豆、コーンを入れて炒める。
- ② しいたけのもどし汁、さとう、みりん、しょうゆ、少し水を入れて煮ふくめる。
- ③ 酢と甘酢しょうがを入れて具を仕上げる。
- ④ ごはんにまぜでいただく。

