

即席炒めピクルス

【材料 4人分】

- きゅうり 2本(200g)
- にんじん 1/2 (70g)
- ごま油 小さじ2
- A【●砂糖 小さじ2 ●しょうゆ 大さじ1 ●酢 大さじ1】

【作り方】

1. きゅうりはスティック状に切る。
2. にんじんは薄めの拍子木切りにする。
フライパンにごま油を熱し、にんじんを炒める。
3. きゅうりを加えて軽く炒める。
4. 混ぜ合わせたAを一気に入れ、ひと混ぜしたら火を止める。