

## サツマイモとゴボウと水菜のサラダ

材料	調味料
サツマイモ	50g
ゴボウ	50g
水菜	お好みで
サラダ油	炒め用
ごま油	大さじ1
砂糖	小さじ1
黒酢(お酢)	小さじ1
だししょうゆ	大さじ1
しょうが汁	小さじ1
ごま、みりん	適量



作ってみてね



## サツマイモとゴボウと水菜のサラダ

- ① サツマイモとゴボウは千切りにして水にさらす
- ② 水菜は3cmほどに切る
- ③ サツマイモとゴボウの食感が残る程度に炒める
- ④ 調味料を混ぜて、まわし入れて炒める
- ⑤ みりんは最後に入れて照りを出す
- ⑥ 冷めたら水菜をあえて、ごまを入れる