

ショウガの常備菜



材料（2人分）

ショウガ	100g	
ごま油	大さじ1	
砂糖	大さじ2	A
酒	大さじ2	
しょうゆ	大さじ2	
みりん	大さじ1	

①

ショウガは皮付きのまま千切りにする。



②

フライパンにごま油を引き、ショウガを入れて中火で炒める。



③

A を全て加え、水分がなくなるまで炒める。



ちょっとアレンジ

ごはんや冷奴の他、チーズトーストにもよく合います。炒め物やそうめんにもおすすめです。