



#### 作り方

- ① 切干大根は、たっぷりの水で戻し、もみ洗いをして軽く絞っておく。長いようなら、食べやすい長さに切る。
- ② 人参は3センチ長さの細切りにする。
- ③ 干し椎茸は水で戻してから、細切りにする。
- ④ さつま揚げは、半分に切ってから細切りにする。
- ⑤ 鍋に油をひいて①②③を入れて炒め、調味料、水を加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑥ ④を加え、材料がやわらかくなるまで時々かき混ぜながらやわらかく煮る。