

副食

炒め大根の醤油漬け

[1人分] エネルギー：57kcal 塩分：1.4g



材料 [2人分]

- 大根：200g
- オリーブオイル：小さじ1
- 薄口醤油：大さじ1
- 酢：大さじ2
- レモン（薄切り）：4枚

作り方

1

大根は皮付きのまま一口大の乱切りにします。

2

レモンはいちょう切りにして、醤油、酢とボウルに入れて合わせておきます。

3

フライパンにオリーブオイルを温め、大根を強火でさっと炒めます。

4

火を止めて"2"の調味料を回しかけ、すぐにボウルに戻します。味がなじむように数時間置いてからいただきます。