

「こんにゃくとれんこんのへんこだれ炒め」



ゆうきやのHP



新レシピ掲載中!

こんにゃくはスプーン又は手でちぎりアク抜きをする。

れんこんはこんにゃくよりやや小さめに乱切りし、軽く水につける。

へんこだれ、すりおろし生姜、ごま(白、黒どちらでも可)

酒を混ぜ合わせ調味料を作る。

フライパンにごま油を入れ、れんこん→こんにゃくの順に入れから炒めし、

10分ほど炒めたら合わせ調味料を入れ、しっかり炒め合わせ、

器に盛り小ネギを散らし、出来上がり。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880