

★材料(2人分)★

•小松菜 150g ・じゃこ 15g ・しめじ 半株 ・にんじん 20g ・しょうが 2g オリーブ油 小さじ2 ▪塩 小さじ1/4 ・こしょう 少々

小松菜のじゃこ炒め



野菜1人 110g

★作り方★

- ①小松菜を軸と葉に分けて3~4cmに切っておく。
- ②しめじを石づきを取ってばらし、にんじんは千切りにする。
- ③温めていないフライパンにしょうがのみじん切り、オリーブ油、 じゃこ、②の野菜を入れる。
- ④③に小松菜の軸と葉を全体にかぶせるように乗せ、塩・ こしょうをする。
- ⑤ふたをして火をつけ、強火でジューと大きな音がしたら、 上下を返すように混ぜる。
- ⑥全体に火が通ったら、出来上がり!

【(1)個人部門 考案:神ちゃんさん】