

# にんじんしりしり

(材料は2人分です)

にんじん…中1本	ごま油	…大さじ1
卵 …1個	麵つゆ(3倍濃縮)…大さじ1	



## 作り方

- ① にんじんは4~5cm長さの千切りにする。



スライサーでも簡単にできます。

- ② フライパンにごま油を入れて1のにんじんを炒める。



- ③ にんじんがしんなりしたら、麵つゆをまわしかける。



- ④ 溶き卵を全体にまわしかけ、ざっくりと混ぜ、からめながら卵に火を通す。



お好みでパセリをかけて

できあがり！！

