

定番おせち料理 田作り



材料 (4~5 人分)

ごまめ 50 g

砂糖 大さじ1

醤油 大さじ2

みりん 大さじ1

酒 小さじ1

作り方

1. フッ素加工のフライパンにごまめを入れ弱火でていねいに5~10分間炒って取り出す。
冷ましてポキッとすればよい。
2. 同じフライパンに調味料を入れて火にかけ、揺すりながら煮立たせる。細かい泡が立ってきたら、1を加える手早く全体にからめて火から下ろす。
3. バットにクッキングシートを引き、2を広げて冷ます。

ポイント&その他