塩きんぴら



調理時間	25分
カロリー	203kcal

材料	(4人分)
ゴボウ	180ｇ
豚肉	100ｇ
(A)	
塩	小さじ1.5
砂糖	大さじ1
酒	大さじ2
ゴマ油	大さじ3
白ゴマ	小さじ2
七味唐辛子	好みで

作り方

1. ゴボウはささがきにし、水にさらします。
2. 豚肉は千切りにする。
3. ココットダッチオーブンに水気を切ったゴボウと豚肉を入れAを入れて良く混ぜ合わせる。
4. 白ゴマをふり入れ、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
6. 好みで七味唐辛子をふりかけ、いただく。