

### ■さつまいものつるの炒め煮



#### 【材料・4人分】

・さつまいものつる	200g
・油あげ	1/2枚
・油	小さじ1
・だし汁	300ml

#### 〔調味料〕

・さとう	大さじ2
・しょうゆ	大さじ2
・酒	大さじ2

#### 【作り方】

1. さつまいものつるは4cm長さに切り、さつとゆでる。  
油あげは縦半分になり、短冊に切る。
2. 鍋に油を熱してさつまいものつるを炒め、油がなじんだら油あげも加える。
3. だし汁と調味料を加えて汁気が半量になるまで煮る。