

## うまいごぼうを使った ごぼうのバルサミコソテー

<< カルダモンの風味がオシャレなごぼうのソテー >>



### ----- 材料 (4人分) -----

うまいごぼう	1本 (150g)
バルサミコビネガー	大さじ 2
醤油	大さじ 1
砂糖	大さじ 1/3
塩	少々
オリーブオイル	大さじ 1
赤唐辛子	1本
カルダモンパウダー	小さじ 1/4

### ----- 作り方 -----

- ① ごぼうはタワシで良く洗い、4～5cm 長さのまわし切りにする。
- ② 赤唐辛子はタネを抜き、適当な長さに切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルと②を入れて熱し、ごぼうを透明感が出るまでしっかりと炒める。
- ④ バルサミコ酢、砂糖を加えて煮詰め、塩少々、醤油を加えて絡ませる。カルダモンパウダーを振る。

### ※POINT

ごぼうを細長く切ること。

