

料理名	きんぴらごぼう
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	報恩講料理の一品です。
材料	ごぼう：300g、人参：100g、赤唐辛子：1本 白ごま：少々 しょう油、砂糖、ごま油：各大2
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ごぼう、人参をたわし等でこすり洗い、縦5cm位の短冊に切り、ごぼうは水につけてアクを抜き、ザルに上げて水を切る。 2. ごま油に赤唐辛子を輪切りにしていため、そこにごぼう、人参を入れていためます。しんなりしたら砂糖を入れ、混ったら、しょう油を入れ、やわらかくなるまで炒めます。 3. 皿に盛り付けた上に、白ごまをふりかけます。