

<Ingredients>

Sesame oil ごま油 20g  
Garlic にんにく 10g  
Ginger 生姜 10g  
Chili pepper チリペッパー 2cc  
Gobou ごぼう 80g  
Carrot 人参 70g  
Kikurage きくらげ 1パック  
White Wine 白ワイン 25g  
Miso みそ 250g  
Light brown sugar 三温糖 130g  
Walnuts クルミ 40g  
Bonito flake 鰹節 20g  
Black pepper ブラックペッパー 適量



Gobou Walnuts Miso

1. In a saute pan heat sesame oil, garlic, ginger chili and saute till fragrant.
2. Add in kikurate, carrot, gobou and saute till cooked. Add wine miso, sugar and cook till sugar dissolves.
3. Stir in bonito flake and nuts. Season as you like with black pepper.

1. ごま油で、にんにく、生姜、赤唐辛子を香りがするまで炒める。
2. キクラゲ、人参を加え加熱されるまで炒め、ワイン、味噌、砂糖、を加え弱火で砂糖が溶けるまで加熱。。
3. 鰹節とナッツ類を加え、塩胡椒で味を整える。