

新四葉つけみどりキュウリと豚肉の辛子炒め

<< 味わいのしっかりとした四葉キュウリならではの辛子炒め >>



-----材料（2人分）-----

新四葉つけみどりキュウリ	2本（約360g）
豚バラ肉薄切り	120g
生姜の千切り	1片分
ゴマ油	大さじ1

A

}	砂糖	大さじ2/3
	日本酒	大さじ1
	醤油	大さじ1

B

}	酢	大さじ1
	練り辛子	大さじ2/3

-----作り方-----

- ① 豚肉はAを揉みこむ。
- ② 新四葉つけみどりキュウリは麺棒などで叩き、食べやすい大きさにする。
- ③ フライパンにゴマ油を熱し、生姜の千切りと①を入れ、豚肉に焼き色がつくまで炒める。
- ④ ②を加えてさっと炒め、Bを合わせたものを回し入れて火を止める。

※POINT

キュウリを叩くことで味がしみ込みやすくなります。

