

きゅうり

さっぱり“和風”豚キムチ



材料(2～3人分)

- キュウリ(やや大きめ)
..... 2本
- 豚バラ肉 180g
- キムチ 100g
- 刻みのり 適量
- サラダ油 大さじ1.5

<合わせ調味料>

- めんつゆ(3倍濃縮) ... 大3
- 砂糖 小1
- しょうゆ 小1

□■□■ 作り方 □■□■

- ①キュウリはピーラーで皮をむき縦半分に切る。スプーンで種を取り4～5センチのスティック状に切る。
- ②豚バラ肉を4～5センチ切る。
- ③フライパンに油を敷き豚バラ肉を炒め、色が変わったらキュウリを入れさらに炒める。
- ④キムチとく合わせ調味料>を入れ、味をなじませる。
- ⑤皿に盛り付け、刻みのりを散らす。

POINT

- 鶏がらスープやごま油で中華風にしても美味しいですよ♪