

きゅうりと豚肉の炒め物(2人分)

●材料●

きゅうり・・・・・・・・・・1本
豚肉(こま切れ)・・・・・・・・150~200g
鶏がらスープの素(顆粒)・・小さじ1
オイスターソース・・・・・・・・大さじ2
醤油・・・・・・・・・・・・・小さじ1
サラダ油(炒め用)・・・・・・・・大さじ1



▼作り方▼

- ① きゅうりは5mmくらいの斜め切りにして縦3分の1にする。
- ② フライパンに油をしいて豚肉を炒める。
- ③ 9割くらい炒まったらきゅうりと鶏がらスープの素を入れてさっと炒める。
- ④ ③にオイスターソースと醤油を入れてさっと炒める。

※オイスターソースがない場合は焼き肉のたれでも対応できます!

何本か袋詰めになった
きゅうりを買ったけど使い
きれずに、冷蔵庫に1本残して
しまった! そんな時には、この
料理がおすすめです。

きゅうりにも味がしっかりと
染み込んで、ごはんがすすむ
こと間違いなし!! 手軽に
できる一品です。

