



※写真はイメージです。

春の旬素材を使ったバターしょうゆ炒め

新じゃがいもとアスパラのバターしょうゆ炒め

材 料 (2人分)

新じゃがいも	2個
アスパラ	3本
ベーコン(スライス)	2枚
サラダ油	大さじ1
キッコーマン いつでも新鮮しぼりたて生しょうゆ (しょうゆ)	大さじ1・1/2
バター	10g

作り方

1. 新じゃがいもは5mm幅の半月切りにする。アスパラは硬い根の部分を切り落とし、皮が硬い部分はピーラーでむき、斜め切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、新じゃがいもを加えて炒め、アスパラ、ベーコンの順に加えて炒める。
3. しょうゆを加えて炒め、バターを入れてサッと炒め合せて器に盛りつける。