



※写真はイメージです。

焼酎のおつまみにピッタリです!

豚肩ロース肉ときゅうりの甘酢炒め

材 料 (2人分)

豚肩ロース肉(ブロック)	約300g	
きゅうり	1本	
サラダ油	大さじ1/2	
A	しょうゆ	大さじ1・1/2
	酢	大さじ1
	砂糖	小さじ2
	片栗粉	小さじ1/2
白ねぎ	適量	

作り方

1. 豚肩ロース肉はひと口大に切る。きゅうりは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1の豚肩ロース肉を炒める。豚肩ロース肉に焼き色がついて火が通ったら、1のきゅうりを加えてさらに炒める。
3. 2のきゅうりが鮮やかな色になってきたら、Aを加えてとろみがつくまで炒める。
4. 3を器に盛り付け、白ねぎのみじん切りを散らす。