

## やわらか夏菜と豚こま切れ肉のピリ辛炒め

<< 炒めるだけでご飯にもビールにもピッタリ >>



### 材料 (2人分)

やわらか夏菜	250g = 約10株
豚こま切れ肉	100g
片栗粉	大さじ1/2
赤唐辛子の輪切り	小1本分
サラダオイル	大さじ1
塩	適量
胡椒	適量

A

}	砂糖	大さじ2/3
	醤油	大さじ2/3
	日本酒	大さじ2/3

### 作り方

- ① やわらか夏菜は根元を切り、3cm長さに切る。
- ② 豚こま切れ肉は塩をしっかりとめにふり、胡椒、片栗粉をまぶす。
- ③ フライパンにサラダオイルを熱し、②を色が変わるまで炒める。Aを合わせたものを加えて絡める。
- ④ ①、唐辛子の輪切りを加えてさっと炒め、器に盛付ける。

### ※POINT

豚こま切れ肉にAの調味料をしっかりと絡めると水っぽくなりません。

トーホク交配  
やわらか夏菜

緑さに強く、夏場に豊富な葉野菜

