



セロリと豚肉のピリ辛炒め

調理時間15分

[材料 2人分]

セロリ	1本
豚薄切り肉	100g
塩	適量
こしょう	適量
にんにく	1片
トウバンジャン	少々

A

しょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
砂糖	少々

ごま油	適量
-----	----

[作り方]

1. セロリの茎を薄切りに、豚肉は一口大、にんにくはみじん切りにする。
2. Aを混ぜ合わせておく。
3. フライパンにごま油を熱し、にんにくとトウバンジャンを入れて香りが出てきたら、豚肉を加えて炒める。
4. 3豚肉の色が変わったらセロリを加え、塩、こしょうする。
5. 2の合わせ調味料を加えて軽く炒め、器に盛り付け、シャンツアイ（分量外）を飾る。