

食材2つだけ!

ちくわ

×

セロリ

調理時間

10分



ちくわを使った簡単副菜

セロリとちくわのきんぴら

材 料 (2人分)

ちくわ 2本

セロリ 1本

○しょうゆ 大さじ1と1/3

○酒 大さじ1/2

○みりん 大さじ1/2

○砂糖 小さじ1

白いりごま 少々

ごま油 小さじ2

1 材料を切る

セロリの軸はピーラーで軽く筋をむき、5mmの厚さに斜め切りにする。葉はざく切りにする。ちくわは縦半分に切り、5mmの厚さに斜め切りにする。

2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、セロリの軸とちくわを入れて2分炒める。○とセロリの葉を入れて汁気がなくなったら火を止め、白いりごまをかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索