

“四川キュウリ”のピリカラ炒め



* 作り方 *

“四川キュウリ”(3本)は縦に皮をむき、ラップにくるみ麺棒でたたき割る。

ショウガ(1かけ)を千切りにしておく。

フライパンにごま油(大さじ1)・ショウガを入れ炒める。

キュウリを入れ軽く炒め、ツナ(1缶)・豆板醤(小さじ1)・しょう油(小さじ2)・酢(大さじ1)・酒、砂糖(各少々)を入れ炒める。