

じゃがザーサイのシャキシャキ炒め



《材料》 2人分

じゃがいも	1個
ベーコン	2枚
ザーサイ（市販品）	30g
醤油	少々

《下準備》

- ① じゃがいもは千切りにして水にさらし、水気をとっておく。
- ② ベーコンは1センチ幅に切っておく。

《作り方》

1. ②のベーコンを、脂が出るまで弱火で炒める。
2. ベーコンの脂が出てきたら、①のじゃがいもを入れて炒める。
3. 2のジャガイモに火が通ったら、③のラー油入りザーサイを入れて炒める。
4. 3に醤油を少し垂らして味を調える。
5. 器に盛って、できあがり。

オススメポイント

- ・ザーサイと醤油だけで味が決まるので、失敗知らず。切って炒めるだけの簡単レシピです。
- ・あともう1品ほしいときにお勧め。
- ・酒の肴、お弁当のおかずどうぞ。
- ・辛みがお好きな方は市販のラー油を入れても美味しくいただけます。
- ・シャキシャキ感を出すために、じゃがいもは、しっかりと水けをきってから炒めます。