

『チンゲン菜とベーコンの美味しい炒め物』

(材料:2~3人分)

チンゲン菜	4株
ベーコン	4枚
塩	小さじ1/2程度
コショウ	少々
酒	大さじ1
中華だしの素	小さじ1
ごま油	少々
サラダ油	少々



作り方

- ① チンゲン菜はよく洗って、2センチ幅くらいの食べやすい大きさにざく切りする。
- ② ベーコンは2センチくらいの食べやすい大きさに切り、サラダ油でさっと炒める。
さらにチンゲン菜を加えて炒める。
- ③ 塩、コショウ、酒、中華だしの素で味付けする。香り付けにごま油を入れて出来上がり。