

# 『セロリのきんぴら』

## 材料(4人分)

セロリ	2本
サクラエビ	大さじ4
ゴマ油	大さじ2
酒	小さじ4
みりん	小さじ4
しょう油	小さじ4
キムチの素	適量



## 作り方

- ① セロリの茎は5mmの厚さの斜め切りにする。葉の部分はざく切りにする。
- ② フライパンにゴマ油をひき、サクラエビ、セロリの茎、葉の順に炒めていく。
- ③ 酒、みりん、しょう油を炒め合わせ、キムチの素で味を整えれば完成！