

キュウリとハムの中華風炒め



2～3人分

きゅうり 2本
ハム 3～4枚
ニンニク 1/2かけ
生姜 1/2かけ
鶏がらスープの素 小さじ1
しお ひとつまみ
コショウ 少々
砂糖 小さじ1/4
片栗粉 小さじ1弱
ごま油 適量

- 1) きゅうりは乱切りに、ハムは半分に切り、さらに1～2cm幅に切る。
- 2) の調味料、水80ccをあわせておく。
- 3) ごま油でみじん切りのニンニク・生姜を炒め、さらにきゅうりとハムを入れて炒める。
- 4) 合わせた調味料を入れてとろみがついたら出来上がり