

森川農園 お料理レシピ

リーキの炒め煮



材料（4人分）

リーキ 1本

オリーブオイル 少々

* しょうゆ 大さじ1

* みりん 大さじ1

* 酢 大さじ1

作り方

- 1 リーキの白い部分を1cmほどの輪切りにします
- 2 緑色の部分は縦に細切りします
- 3 * の材料を混ぜ合わせます。
- 4 フライパンでオリーブオイルを熱し、リーキをじっくり炒めます。
- 5 * を入れ、弱火で煮詰めたら出来上がりです。

コツ・ポイント

焦げ色がつくまでじっくり焼きます。
日本のネギより甘くて癖がありません。