

# 空心菜炒め



## 材料2人分

空心菜	1袋
油	大さじ1
すりおろしにんにく	小さじ1/2
鶏がらスープの素	小さじ1/2
A 熱湯	大さじ1・1/2
塩・こしょう	各少々
あれば糸唐辛子	適量

## 作り方

- ① 空心菜を4cmの長さに切る。Aの材料を混ぜておく。
- ② フライパンに油を熱し、空心菜、すりおろしにんにくを入れ、さっと炒める。
- ③ Aを一気に入れて全体を混ぜる。