

春-1 ピーマンの黒ごま炒め

【材料】 (2人分)

ピーマン 1個
赤パプリカ 1個
しょうが 1かけ
ごま油 大さじ1
酒 大さじ2
(A)
みりん 大さじ1/2
オイスターソース 大さじ1と1/2
ねりごま(黒) 大さじ1

【作り方】

- 1 ピーマン、パプリカは3センチ角に切る。しょうがはせん切りにする。(A)を混ぜ合わせておく。
- 2 フライパンを熱してごま油をひき、パプリカを入れて強めの中火で炒める。少し焼き目がついたらピーマン、しょうがを加えて炒める。
- 3 ピーマンが少ししんなりしたら酒を加えてザッと炒め、(A)を加えて炒め合わせる。