

きんぴらピーマン

材料（2人分）

・ピーマン…3個

・ごま油…大さじ1/2 ・砂糖…大さじ1/2
・酒…大さじ1 ・しょうゆ…大さじ1
・いりごま(白)…大さじ1

作り方

- ① ピーマンをタテに切り、種とワタを取りのぞく。
- ② ①のピーマンをヨコの細切りにする。
- ③ フライパンにごま油を中火で熱し、②を炒める。
- ④ ピーマンに少し焼き目がついたら、砂糖をくわえて混ぜ合わせる。
- ⑤ ピーマンと砂糖が混ざったら、酒としょうゆを加えてさらに炒める。
- ⑥ 汁気が無くなったら火を止めて、いりごま(白)をまぶしたら完成。

きんぴらピーマン

炒めるときに、ピーマンや調味料が焦げ付かないよう気を付けてください。

