

# じゃこピーマン

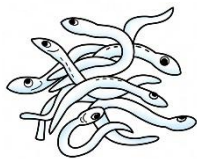
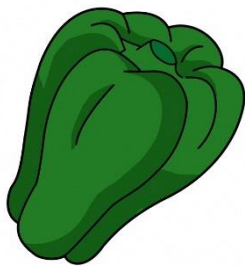


## 材料【4～5人分】

ちりめんじゃこ	20g	砂糖	小さじ1
ピーマン	2個	濃口醤油	小さじ1
サラダ油	適量	酒	少々

## ～作り方～

- ① ピーマンは5mm幅の千切りにしておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、ちりめんじゃことピーマンを入れ炒める。
- ③ 調味料Aを入れ、味を調え仕上げる。



ちりめんじゃこの香ばしさをピーマンが食べやすくなる一品です。油をごま油にすると、より香り高くなります。

パプリカや人参を足しても良いでしょう。