

ししピー（ししとうとピーマンの炒め物）作り方

by 山口かおり

調理時間 10分、材料費 250円

材料：ピーマン4個、ししとう1パック、しょうゆ小さじ2、みりん大さじ1

- ① ピーマン一口大、ししとうはへたを切り落として2等分にカット  
しょうゆ、みりんはあらかじめ混ぜておく。



- ② フライパンに油をひき、全部投入。強火で少し焦げ目がつくまで炒める。



- ③ 焦げ目がついたら調味料を全部入れて水分がなくなるまで炒める。



できあがり。

\*ポイント：最初から終わりまでずっと強火で一気に作る方が美味しくできます。