



材料 作りやすい分量

しし唐辛子	10本
しらたき	1袋
ごま油	適量
水	大さじ2
シマヤだしの素	少々
酒	大さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ2

調理時間 20分

作り方

1. しし唐辛子はへたを切り落とします。
しらたきはざく切りにして熱湯でさっと茹で、水気をきります。
2. フライパンにごま油を熱し、1. を入れて炒め、調味料を加えて汁気がなくなるまで中火で煮ます。
3. 器に盛ります。



アドバイス

- ◎お好みで唐辛子の輪切りを入れてもおいしいです。
- ◎冷蔵庫で3～4日、日持ちして、お弁当のおかずにも良いです。