



ピーマンとなすのひき肉炒め

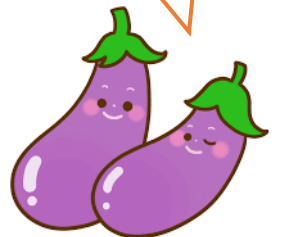
ごはんにかけても
おいしいです♪



材料3~4人分

ピーマン	2個
パプリカ(赤)	1/2個
(黄)	1/2個
なす	2本
豚ひき肉	200g
油	適量
A おろししょうが	小さじ1
しょうゆ	大さじ1.5
砂糖	大さじ1.5
酒	大さじ1.5

豆板醤を入れても
おいしいよ!



作り方

- ①ピーマン、パプリカ、なすは細切りにしておく。
- ②①を油で軽く炒めて取り出しておく。
- ③ひき肉をフライパンに入れひき肉の色が変わるまで炒める。余分な油はキッチンペーパーでふき取る。
- ④③に②を合わせ Aを入れて炒める。