

夏野菜と春雨のピリ辛炒め



材料 <2人前>

・乾燥春雨	20g	}	・しょうゆ	小さじ2
・豚ひき肉	25g		・酒	小さじ2
・なす	1/6本		・砂糖	小さじ1
・ゴーヤ	1/8本		・オイスターソース	小さじ1
・パプリカ	1/3個		・中華顆粒だし	ひとつまみ
・油(炒め用)	適量		・塩、胡椒、鷹の爪	少々

作り方

※ゴーヤの下処理は裏面を参照

1. 春雨は水で戻し、なす・パプリカは細切りにする。ゴーヤは薄切りにして下処理をする。調味料は全て合わせておく。
2. 鍋に油を熱し、豚ひき肉を炒め、1.の野菜を加えさらに炒める。
3. 2.に合わせた調味料と春雨を入れて炒めたら、出来上がり。