

三色ピーマンのカシューナッツ炒め

材料 (1人分)

青ピーマン	15g
赤ピーマン	15g
黄ピーマン	15g
カシューナッツ	2g
桜えび	2g
生姜	少々
しょうゆ	1cc
酒	0.5cc
塩	少々
ごま油	1cc



作り方

- ①ピーマンはそれぞれ角切りする。生姜はすりおろす。
- ②ごま油を熱し、生姜を炒め、桜えび、カシューナッツを加え、さっと炒める。
- ③ピーマンを加え火が通ったら調味料を加え、混ぜる。