

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- エビ：10尾
- ニンニク：2片
- 生姜：1片
- 赤ピーマン：2個
- 青ピーマン：2個
- トウガラシ：1本
- 醤油：大さじ1
- 酒：大さじ1
- 塩・コショウ：適量
- ごま油：大さじ1

作り方

1. エビは殻を剥き、ニンニク、生姜、ピーマン、トウガラシはみじん切りにする。
2. フライパンにごま油を熱し、ニンニクと生姜を炒める。
3. エビを加えて色が変わったら、ピーマンとトウガラシを加えてさらに炒める。
4. 醤油、酒、塩、コショウで味を調える。