

# なすとスナップエンドウの オイスター・ソース炒め



## 材料 2人分

スナップエンドウ	6本
なす	中1本
いか	1個
サラダ油	大さじ1
しょうが(すりおろし)	小さじ1/2
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
オイスター・ソース	小さじ1

## 作り方

- ①スナップエンドウはへたとすじを取り、斜め半分に切る。  
なすは一口大の乱切りにする。
- ②いかは食べやすい大きさにカットして水気を拭いておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、なす、スナップえんどう、いかの順に炒める。
- ④☆を加え、水分がなくなるまで炒める。