

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♪
お好みで豆板醤を入れても○



材料 2人分

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

作り方

- ① ピーマン、パプリカ、なすは細切りにしておく。
- ② ①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。
- ④ ③に②をあわせ Aを入れて炒める。