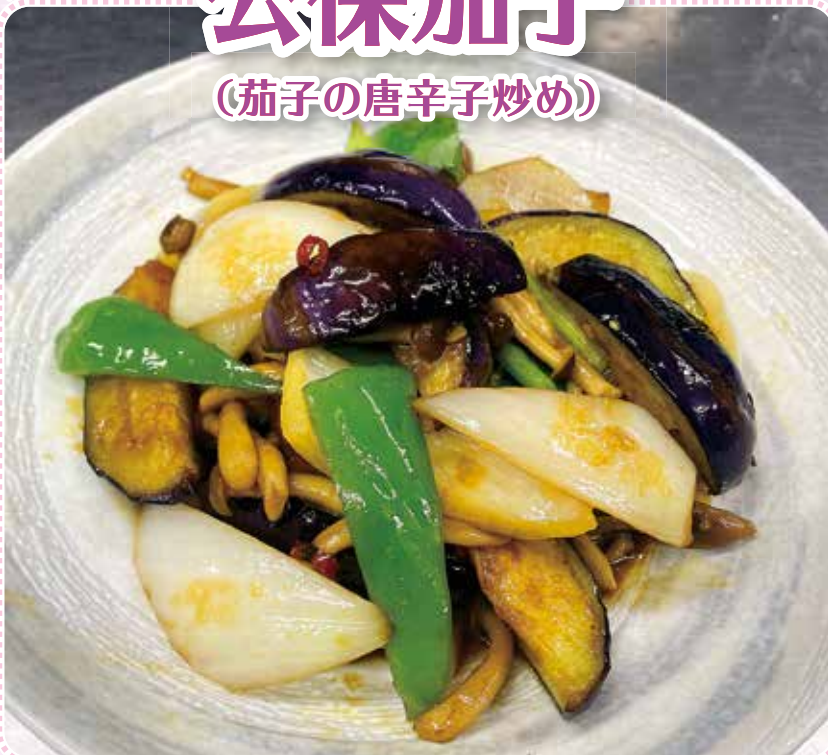




材料

公保茄子

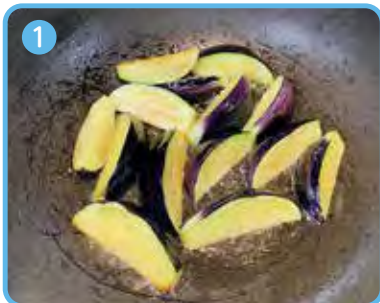
(茄子の唐辛子炒め)



材料

茄子 200g くし切り
 しめじ 1/2パック 荒ほぐし
 玉ねぎ 1/4個 くし切り
 ピーマン 1個 くし切り
 にんにくみじん 小さじ1
 鷹の爪 3本 輪切り
 (調味料は合わせておく)
 酒、酢、砂糖、みりん 各大さじ1
 醤油 大さじ1と1/2

作り方



1

フライパンに油を大さじ5杯を入れ茄子を炒める。(炒めるより焼き付けてこんがりさせる)



3

材料を奥に寄せて、手前にんにく、鷹の爪を加える。



2

玉ねぎ、しめじを加えてしんなりするまで炒める。



4

香りがたったらピーマン、合わせ調味料を加えて炒める。仕上げにごま油を加える。



山保礼

TEL. 0247-23-0831

福島県東白川郡雫倉町大字下山本字
 栗石平 15 番地 1
 営業時間/ランチ 11:00~15:00
 ディナー 17:30~20:00
 定休日/毎週火曜日