

きくらげとパプリカのさっぱり中華風



【材料】（4人分）

乾燥きくらげ	約 20 g
赤パプリカ	1 個
細ねぎ	適量
ごま油	大さじ 1

《合わせ調味料》

醤油	大さじ 2
酢	大さじ 1 と 1/2
砂糖	大さじ 1
中華だし	小さじ 1

【下準備】

- ① 乾燥きくらげはぬるま湯で戻す。
- ② ①のきくらげは石づきの固い部分を取り除き、食べやすい大きさに切る。
- ③ 赤パプリカは種を取ったら 1センチ程度の細切りにする。
- ④ 細ねぎは小口切りにする。

【作り方】

1. フライパンにごま油をひき、②のきくらげ、③の赤パプリカを入れ、軽く炒める。
2. 1. に《合わせ調味料》を入れ、汁気がなくなるまで煮詰める。
3. 器に盛りつけ、最後に④の細ねぎを振りかけたらできあがり。



ひとくちメモ

お酢が効いているので、暑い夏でもどんどん食べられます！！
今回は薬味ねぎを使用しましたが、
パクチーに変えてエスニック風にしてもおいしいですよ★