

原
支
部



アスパラガスと ちりめんじゃこの炒め煮

2
人分

材 料

| | | | | | | |
|----------|-------|------|---|-------|-------|------|
| ・アスパラガス | ----- | 200g | A | ・水 | ----- | 50ml |
| ・ちりめんじゃこ | ----- | 10g | | ・砂糖 | ----- | 小さじ1 |
| ・オリーブ油 | ----- | 大さじ1 | | ・しょうゆ | ----- | 小さじ1 |
| | | | | ・酒 | ----- | 適量 |
| | | | | ・だしの素 | ----- | 少々 |

作り方

- ①アスパラガスは茎の硬い部分の皮をむき、5cmほどの斜め切りにする。
- ②フライパンにオリーブ油を入れてちりめんじゃこを炒めて、器に取る。
- ③同じフライパンにオリーブ油を少し足し、アスパラガスを炒め色が変わったら、Aの調味料を順に入れ味がしみ込んだら、②のちりめんじゃこを入れて味をなじませる。