

『いんげんのキンピラ』

材料(2人前)

いんげん	約300g
酒・みりん	各大さじ2
しょう油	大さじ2~
砂糖	大さじ1~
七味	お好みで

作り方

- ① いんげんはよく洗い、ななめ切りにする。
あまり細く切らないほうが食感が残って美味しい。
- ② フライパンに油を少し多めにひき、いんげんを炒める。
火が通ったら酒・みりんを入れます。
- ③ しょう油・砂糖を入れ、味がなじんで汁気が無くなる位煮詰める。
- ④ 最後に七味を入れて全体を混ぜて出来上がり！