

『焼き厚揚げとピーマンの辛子しょう油和え』

材料(2人分)

厚揚げ	1枚(200g)
ピーマン	2個(70g)
A	
* だし汁	大さじ2
* しょう油	大さじ1
* 練りがらし	小さじ1
ラディッシュ(薄切りにして水に放す)	1個



作り方

- ① 魚焼きグリルを予熱して厚揚げとピーマンを焼き、厚揚げは食べやすい大きさに切り、ピーマンは薄皮をむいて食べやすい大きさに切る。
- ② ボウルにAを合わせ、①、ラディッシュとさっくりと和える。

ワンポイントアドバイス

ピーマンはこんがり焼き、冷めてから薄皮をむいて下さい。