



枝豆の高菜炒め

調理時間15分

[材料 2人分]

枝豆(むき実)	100g
高菜	100g
にんにく	1片
トウバンジャン	少々
ごま油	適量

A	
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1

[作り方]

1. 枝豆を塩ゆでにし、さやから実を取り出す。
2. 高菜を水につけて塩めし、細かく刻む。
3. フライパンにごま油とにんにくを入れて熟し、香りが出たらにんにくを取り出し、トウバンジャンを加える。
4. 3に1、2を加えて炒めたら、Aを加えて味付けする。