

彩り鮮やか
パプリカ入り！

きんぴらごぼうバルサミコ風味



【材料】 (4人分)

ごぼう	1本
赤パプリカ	1個
オリーブオイル	大さじ1

《合わせ調味料》

醤油	小さじ3
みりん	大さじ1
バルサミコ酢	大さじ1
炒りゴマ	適量

【下準備】

- ① ごぼうは皮をこそげ落とし細切りにする。
- ② 赤パプリカは細切りにする。
- ③ 《合わせ調味料》の材料を合わせておく。

【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルを引き、①のごぼうに火が通るまで炒める。
2. 1.のフライパンに②のパプリカを入れて軽く炒める。
3. 2.のフライパンに③の合わせ調味料を入れて全体に絡めるように炒める。
4. 器に盛り付けて、できあがり。



レシピポイント！！

- ・赤パプリカは生でも食べることができる野菜です。軽く炒めるだけでOKです。
- ・バルサミコ酢は、フライパンで調理するとほのかに酸味を感じる程度です。物足りない時、お好みでフライパンの火を止めた時にサッと回しかけると、よりバルサミコ酢の風味が楽しめます。