

## ピーマンのんにく風味甘辛煮



2人分

ピーマン、しし唐（種を取って） 200g  
にんにく 1片  
しょうゆ 大さじ2  
酒 大さじ2  
砂糖 大さじ1

- 1) ピーマン、しし唐は適当な大きさに切る（大きめピーマンで4つ割くらい）にんにくはつぶして粗みじん。
- 2) フライパンに油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出たらピーマンを入れて炒める。
- 3) しなっとしたら砂糖、酒、しょうゆで味付けしくったりするまで炒め煮する。水分がなくなりそうだったらふたをします。