≪砂肝とピーマンのみそ炒め≫

材料…下ごしらえ		４人分
砂肝…水洗いし、白い筋を取ってスライス		300ｇ
ピーマン…へたを取り、食べやすい大きさに切る		８個
料理酒	A	大さじ２
みそ	A	大さじ２
砂糖	A	小さじ 1+1/3
和風だしの素	A	小さじ 2/3
ごま油		大さじ２

＜作り方＞

１．フライパンを中火で熱し、ごま油を敷いて砂肝を加え、３分程度炒める。

２．砂肝に火が通ったらピーマンを加えて中火で炒める。

３．ピーマンに火が通ったらＡの調味料を加えて中火で炒める。

４．全体に味がなじんだら火からおろし、皿に盛り付ける。