



※写真はイメージです。

ピリ辛味がアクセント！パンにもご飯にもよく合います  
ウインナーと玉ねぎのピリ辛卵炒め

材 料 (4人分)

- ウインナー.....8本
- 玉ねぎ.....1個
- ピーマン.....3個
- 塩・こしょう.....各少々
- 卵.....2個
- A { 豆板醤.....小さじ1/2
- トマトケチャップ.....大さじ2
- 酒.....大さじ1
- サラダ油.....大さじ1

作り方

1. ウインナーは斜め切りにする。
2. 玉ねぎは薄切りにし、ピーマンはヘタと種を除いて細切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱して2、1の順に入れて炒め、軽く塩、こしょうをする。
4. 3に溶き卵を回し入れてざっくりと混ぜ、合わせておいたAを加えて調味する。