

食材2つだけ!

魚肉ソーセージ

×

ピーマン



調理時間

10分

ケチャップとソーセージの相性はバツグン

魚肉ソーセージとピーマンのナポリタン炒め

材料 (2人分)

魚肉ソーセージ…………… 1本

ピーマン…………… 2個

にんにく…………… 1片

○ケチャップ…………… 大さじ1

○ウスターソース…………… 小さじ1

○バター…………… 5g

○こしょう…………… 少々

オリーブオイル…………… 小さじ2

1 材料を切る

ピーマンは縦半分に切り、種を取り除き、5mm幅に切る。にんにくはみじん切りにする。魚肉ソーセージは5mmの厚さの斜め切りにする。

2 炒める

フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火にかける。にんにくの香りがしてきたら魚肉ソーセージを入れて焼き色がつくまで炒める。ピーマンを加えしんなりしたら、○を入れて全体を炒め合わせる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索