

じゃこ万願寺

材料) 2人分

万願寺唐辛子5本200g

ちりめんじゃこ大さじ2

太白ごま油小さじ2

水100cc

A=みりん・日本酒・濃口醤油各大さじ1



作り方)

1. 万願寺唐辛子はヘタをとり、食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに1、ごま油を加えて絡め、火にかける。
3. チリチリと音がしてきたらそのまま置いて焼き付ける。
4. たまに菜箸などで混ぜ、軽く炒まって油が回ったらおじゃこ、
A、水を入れてすぐに蓋をして蒸す。たまに蓋を開けて混ぜると
良い。
5. ある程度水分が飛んでお好みの火の通し加減になったら火を止
め、器に盛る。

くたくたもしゃきっとした感じも美味しいです。

出来立ては若干しょっぱく感じますがお酒が進むことでしょう。

冷やせばご飯との相性も抜群です。