

スパイシー枝豆



料理特徴

スパイシーしょうゆのピリ辛がくせになる夏らしい一品です。お弁当のおかずやおつまみとしてもオススメです。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
枝豆	80g		
水(茹で用)	500ml		
塩	大さじ1		
にんにく	1片		
オリーブオイル	小さじ1		
スパイシーしょうゆPlus	小さじ1		
鷹の爪(輪切り)	お好みで		

作り方

- ①枝豆と塩を合わせて塩もみする。
- ②鍋に水と①を加えて沸騰してから5分茹でたらザルにあげて水をきる。
- ③にんにくをみじん切りにする。
- ④フライパンにオリーブオイルをひき、③を加えて香りが出るまで弱火で炒める。
- ⑤②を入れて水気がなくなるまで中火で炒めたらスパイシーしょうゆPlusを加え、香ばしい香りがたったら火を止め、器に盛り付け出来上がり。