

スイカの皮のきんぴら

～スイカ料理～

(約4人分)

■材料

スイカの皮	200g・・・外側の皮をむく	
醤油	大さじ1/2	} 合わせておく
味醂	大さじ1/2	
日本酒	大さじ1/2	
七味唐辛子	適宜	
ごま油	大さじ1/2	

■作り方

- ① スイカの皮は5cm長さ1cm太さに切る
- ② フライパンにごま油を熱し、①を炒める。
- ③ 透き通ってきたら合わせ調味料を入れ、汁けがなくなるまで中火で炒める。