# 【簡単おつまみレシピ】ビールに合う！ やみつきピリ辛枝豆

今日は冷凍の枝豆を使って１０分で出来る、簡単・美味しい・スピーディーな、おつまみレシピ【ビールに合う！ やみつきピリ辛枝豆】の紹介です。



## やみつきピリ辛枝豆の材料（2～3人前）

枝豆（冷凍)・・・200g
にんにく・・・2片
鷹の爪（輪切り可）・・・1～2本（お好みで調整）
ごま油（サラダ油可）・・・大さじ2
鶏がらスープの素・・・大さじ1/2程度
塩こしょう・・・適量

## やみつきピリ辛枝豆の作り方

①枝豆は解凍し、にんにくは皮をむき、芯は除いてみじん切りにする。鷹の爪は縦半分にカットし、種は取り除く。(もしくは輪切りを使う)
②フライパンにごま油、にんにく、鷹の爪を入れて弱火で熱し、にんにくの香りがしてきたら枝豆を入れる。
③全体を絡めるようにさっと炒めたら、鶏がらスープの素、黒こしょうで味を調えて３分程中火～中強火で炒め合わせる。

https://kitamura-miyuki.com/wp-content/uploads/2020/05/758d94ebb6afe568a5ed4bcd6b6d281b.mp4

ポイント
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□OKです。

中華なご飯でも、居酒屋風ご飯でも合いますよ♪



さて、新型コロナウイルスの影響により、外出を自粛して、おうちで過ごす時間が増えている方が多いと思います。

私に出来ることとして、“気持ち華やぐ□”をテーマに、【1分でわかる！おうちごはん動画】を発信していこうと思っています□!

おうちごはんを豊かにすることで、おうち時間を楽しく過ごし、鬱々とした気持ちを払拭しましょう□

他の１分動画レシピはこちらからチェックしてみてくださいね❣◌

ではみなさま、良い１日をお過ごしください＾＾□

その他のBLOGはこちらから・・・