

## ピーマンとせせりの炒め

暑いですよ！あまり暑いので酒を呑む気にもならなくなるくらいですが、まあ、そんな訳にはゆきません。そこで適当につまみを考えて、無理無理にでも呑む手立てを段取りしなくてはなりません。

こんなとき、夏野菜の代表格である「ピーマン」が、ヘタった身体に活を入れてくれます。合わせる肉類は、鳥のせせりです。肉は何だっていいのですが、豚バラを使うと、モヤシを入れたくなったり、キャベツも入れたくなります。そうなるとご飯のオカズになってしまいます。

暑いときには、まず冷たいビールや水割りなどで、ゆっくり身体を労わってあげましょうね。そんなときはしみじみと自分の好みに合った旨いものをアテにするんです。

奥さんに作れなんて言っていると、「アタシダッテアツイノヨ！！」って言われちゃいます。だから自分で作りましょうね。ネッ!?

作り方は簡単！適当に切ってから、醤油、味醂、日本酒でチャチャッと炒めるだけ。

