

原文出處：<https://ameblo.jp/farmers-keiko/entry-12305254187.html>

『獅子椒的出清法 & 常備菜製作』  
「日式獅子椒煮竹輪」 & 三種獅子椒料理

大家好～  
今天的第二次更新  
雖然最近每天都會更新啦...

因為今天下雨比較悠哉，所以就慢慢準備

正好有人在回覆中說：『獅子椒長了一大堆，真希望吃的速度能夠趕上』，所以就整理了試做成功的獅子椒食譜，上傳到cookpad上。

獅子椒是溫和的辣椒，從當初因務農認識的大叔那學到，煮熟後冷凍慢慢享用這招

日式獅子椒煮竹輪  
簡單地用市售的日式沾麵醬油咕嚕咕嚕的煮，最後撒上柴魚花提升風味！

材料——2人份

獅子椒——15個（150克）  
竹輪（約一公分寬斜切）——2個  
柴魚花——3克

材料A  
日式沾麵醬油（4倍濃縮）——50cc  
水——150cc

作法

1. 去除獅子椒的蒂頭，用牙籤之類的東西在上面刺幾個洞。把材料A煮滾後將獅子椒跟竹輪放入，以中火煮五分鐘。
2. 最後放入柴魚花略為混合後關火。

冷了也很好吃噢～

因為用青椒或糯米椒煮也很好吃，就把獅子椒用一樣的手法料理。  
竹輪也很有風味，最後加的柴魚花讓風味更加提升哦～！！

冰箱冷藏可以放三天，用來清獅子椒庫存再好不過了

可以的話請製作看看喔～

之後有其他適合「清獅子椒庫存」的食譜呦～

獅子椒味增佃煮

切小段的佃煮風味獅子椒燉煮料理。請配著白飯一起吃  
大蒜奶油炒獅子椒

把獅子椒跟奶油用大蒜仔細炒得香噴噴的一道菜。

鹹甜獅子椒

將獅子椒炒過拌入柴魚花後，只加入醬油、味醂一起炒。非常簡單快速的料理。

我家的獅子椒也多到快吃不完的程度～  
因為想知道更多各式各樣的吃法，所以進行各種嘗試呢！

ごんぼ貓（格主的貓）的照片堆積如山，不能不整理了拉～  
那麼就繼續悠哉地、慢慢地、愉快地度過吧