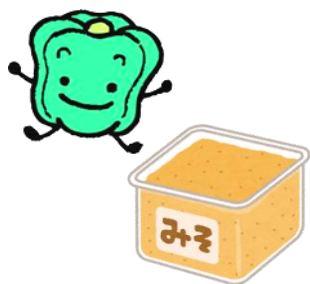


ピーマン味噌



【材料】（作りやすい分量）

A	ピーマン	2袋（8個位）
	油	適量
	みそ	100g
	さとう	70g
	みりん	大さじ3
	唐辛子	2～3本

旬のお野菜で簡単！
食推おすすめレシピ
～秋編～
常備菜に

唐辛子粉でもOK

【作り方】

- ①ピーマンの種を取り、粗みじん切りにする。
- ②フライパンに少量の油をひき、ピーマンを炒める。
- ③②にAの調味料を加え、焦げないように炒める。途中で味を確認し、砂糖や味噌を追加して好みの味に調整する。
- ④冷まして保存容器に入れ、冷蔵庫へ。