

オリジナルレシピ

野菜工房 店長 Jr.野菜ソムリエ 山本 祥恵



『ピーマンの塩麹きんぴら』

◆ 用意するもの ◆ (2~3 人分)

ピーマン・・・5~6個 ごま油・・・小さじ2 みりん・・・小さじ2 塩麴・・・大さじ1.5

◆ 作り方 ◆

- ① ピーマンはヘタを取り、縦の細切りにする。
- ② 鍋にごま油を入れ、ピーマン、みりんを入れて水分がなくなるまでよく炒める。
- ③②に塩麴を加え、炒めながらよく混ぜ合わせる。

★ POINT ★

モリモリたくさん食べられます。 ピーマン嫌いでも、これなら美味し く食べられるはずです! お弁当のおかずにも、お酒のおつま みにもオススメです。

