

## ピーマンのもち米煮



ちょっと変わったピーマンの料理。  
たくさん採れる夏の時期に  
ぜひ試してほしいレシピです。

<材料 つくりやすい量>

ピーマン 400 g  
もち米 20 g  
上乾ちりめんじゃこ 20 g

全量 281 kcal

A { 砂糖 大さじ1  
濃口しょうゆ 大さじ1  
酒 大さじ1  
みりん 大さじ1

<作り方>

1. もち米は洗って20分以上水に浸しておく。
2. ピーマンは種を取って細かく刻む。
3. 鍋に1、2、ちりめんじゃこ、調味料Aを入れ弱火にかける。  
ふたをして時々混ぜながら汁気がなくなるまで煮つめる。

\*密封容器に入れて冷蔵庫で保存する。