

とうがらし味噌



材料（4人分）

青トウガラシ	……………	正味 200g
サラダ油	……………	大さじ 1 と 1/2
すりゴマ	……………	大さじ 3
A		
味噌	……………	約 120g
砂糖	……………	50g
酒	……………	50ml
みりん	……………	30ml

作り方

- 1) ヘタと種を取った青トウガラシをみじん切りにする。
- 2) フライパンにサラダ油を引き、①の青トウガラシを炒める。青トウガラシの色が変わってきたら A を加え、水分が 8 割ほどなくなるまで焦がさないよう注意しながら弱火で練る。
- 3) 仕上げにすりゴマを振って混ぜ合わせたらできあがり。



トウガラシの代わりに大葉などでも OK !



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

