



# 唐辛子みそ

## 材 料

|       |      |         |       |
|-------|------|---------|-------|
| ・青唐辛子 | 300g | ・ヒバゴンみそ | 1kg   |
| ・きゅうり | 300g | ・きび砂糖   | 300g  |
| ・なす   | 300g | ・こめ油    | 200ml |
| ・青じそ  | 300g |         |       |

## 作 り 方

- ① 青唐辛子、きゅうり、なすは粗みじん切り、青じそはせん切りにする。
- ② 鍋にこめ油の半量を入れ、青唐辛子を炒める。しんなりして、香りが強くなったら、きゅうり、なす、青じそを入れさらに炒める。
- ③ 水気が出てきたら、きび砂糖と残りのこめ油を入れる。
- ④ ヒバゴンみそを入れて、焦げないように混ぜながら、好みの状態まで煮詰める。