口和
支部

ししとう味噌

材　料

- ししとう……70g
- 青ねぎ……40g
- にんにく……6g
- しょうが……6g
- オリーブ油……小さじ2

A
- 酒……小さじ1/2
- みりん……小さじ1/2
- 砂糖……小さじ1
- みそ……大さじ2

- ちりめんじゃこ……適量

作り方

❶ししとうは種を取りあらく刻む。青ねぎは小口切りにする。

❷にんにくとしょうがをみじん切りにする。

❸①と②をオリーブ油で炒める。

❹材料に火が通ったらAの調味料を入れて2～3分煮つめ、ちりめんじゃこを入れ混ぜる。