

夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅ川越



©torezou

料理名 水かすとししとろピーマンの油煮

ニックネーム
※任意記入

さおり葉美

材料(4人分)

- ・水かす2本
- ・大白ごぼ油
- ・ししとろピーマン8本
- ・しょうゆ
- ・みりん

作り方(調理時間 10分)

- ① 水かす(エヘタをとって、糸巻に2つ割り)。
ししとろピーマン(甘味とろろしては)は、水洗い。
- ② 水かすを切りにせず、ししとろピーマンを
大めの鍋にのせて、大白ごぼ油をまわし
おける。
しょうゆ大さじ2、みりん大さじ5、水かす汁
を叩き、召火(20分)
- ③ 途中、裏返し、水かすを2回ほどおける。



思い出・エピソード

油をやることと、糸巻に2つ割り、さらに2つ
おける。
大いん料理をいっしょに作るの、
ホクホク。