ピーマンの葉の甘辛煮



4人分

ピーマンの葉 450g 砂糖 大さじ3 しょうゆ 大さじ3 めんつゆ 大さじ1 ごま油 大さじ1 すりごま 大さじ2~

- 1)ピーマンは葉を摘み取り、お鍋に入れる。
- 2)砂糖、しょうゆ、めんつゆ、ごま油を入れて ふたをして蒸し煮する。 カサが減り、水分がある程度飛んだら出来上がり。 すりゴマをたっぷりふる。