丸ごとピーマンおかか煮

材料）2人分

ピーマン小さいもの６個　大きければ４個ほど

オリーブオイル小さじ2

A＝水400cc、みりん大さじ2、薄口醤油大さじ1

鰹節1パック4gほど

おろし生姜10gほど

作り方）

1. フライパンにオリーブオイルとピーマンを入れ、転がして表面に油を絡めてから火にかける。
2. 焼き色がついたらA、おろし生姜、鰹節を加えてざっくりと混ぜ、落とし蓋、もしくは紙ぶたをし、25分ほど煮る。途中、ピーマンの上下をひっくり返します。
3. 蓋を外して味を見て整え、火を止める。冷めるまで置き、冷蔵庫で冷やしてから盛り付ける。