

伝えて  
いきたい!

# 滋賀の食材で ほっこりうちの味

第44回

揚げピーマンの南蛮漬

シーズン  
新



**1108** 毎週企画 滋賀県 JAこうか  
忍美青椒(しのびピーまん)  
3玉

苦みが少ないピーマンです。サラダや炒めものにどうぞ。 (税込 108円)

**1088** 次回8月 3回

遠藤醤油  
かけしょうゆ  
900ml ★

原料:遺伝子組換えでない

色、味、香りが濃厚なしょうゆです。

小麦 賞味期間:2年 (税込 430円)



本体 **398**円  
(税込 430円)

作って  
みて!

油で揚げたピーマンはほんのり甘く、南蛮酢と合するとさらにおいしくいただけます。

《材料》 (2人分)

**1108** 忍美青椒(ピーマン) …… 3玉  
揚げ油 …… 適量  
かつお節 …… 少々

**A 1088** かけしょうゆ …… 小さじ2  
酢・砂糖 …… 各小さじ2  
だし汁 …… 大さじ2

《作り方》

- ① ピーマンは縦に4等分し、ヘタと種を取り、水気をふく。小鍋に **A** を合せてひと煮立ちさせ、砂糖を溶かして火を止める。
- ② 180℃に熱した油で①のピーマンを3～4分揚げて油を切り、**A** に漬ける。器に盛ってかつお節をのせる。

