

『焼きピーマンのショウガオイル漬け』

材料(4人分)

ピーマン	8個(240g)
調味料【A】	
オリーブオイル	大さじ3
ショウガ(すりおろし)	1かけ815g)
塩	小さじ1/2



作り方

- ① ピーマンは縦半分に切り、種とヘタを取り除く。ボウルに入れ、塩小さじ1/2を振り混ぜる、
- ② グリルでこんがり焼く。保存容器に入れ、【A】を加えて混ぜる。

*** 冷蔵庫で約1週間保存できる。**