

料理名	<p>なすとピーマンの味噌炒め</p> 
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	実家の母が夏に作っていた料理
材料	<p>4人分          長なす 6本      砂糖適量      サラダ油 大1～2          ピーマン4ヶ      酒適量      ゴマ油 大1      あわせ味噌適量</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. なすはへたを取り乱きりで大きさをそろえて水につけておく。</li> <li>2. ピーマンはタネ・へたを取り除き、8つ切にしておく。</li> <li>3. フライパンにサラダオイルを入れ熱してなすを入れしんなりしたらピーマンを加えて炒める。砂糖、味噌、酒を加え最後にゴマ油を加えて出来上がり。</li> </ol>