

# 夏やさいのみそいため

1		<p>ざいりょう 材料をそろえる (4人分)  <small>にんぶん</small>  <small>ぶたにく</small> 豚肉150g、ピーマン3個、なす5本、じゃがいも1個、サラダ油、ちょうみりょう (みそ<small>おお</small>大さじ2、酒<small>さけ</small>大さじ1、みりん<small>おお</small>大さじ1、砂糖<small>さとう</small>大さじ1、しょうゆ<small>おお</small>大さじ1、おろししょうが3センチ、おろしにんにく3センチ)</p>
2		<p>やさいをあらう</p>
3		<p>ピーマンのたねをとりきる (ほそぎり)</p>
4		<p>なすをきる (はんげつぎり)</p>
5		<p>じゃがいものかわをむききる (はんげつぎり)</p>
6		<p>にんくをいためる(つよび)</p>
7		<p>やさいをいためる(つよび)</p>
8		<p>ちょうみりょうと水<small>みず</small>100ccをいれてまぜる</p>
9		<p>ふたをして3～5分<small>ぶん</small>(ちゅうび)</p>
10		<p>できあがり</p>