ピーマン味噌

【作り方】

① **ピーマン**はよく洗い、種をのぞいて**正味 600 g** 用意。水けをよく切り、フードプロセッサーで**みじん切り**にする。刻み加減は好みだが細かくしすぎないように。**青唐辛子（3～5 本**、辛味は好みで）は種ごと**輪切り**にする。

② 鍋に①、**醤油 2 カップ、みりん 1/2 カップ、砂糖（ざらめ）100～150 g**、**米糀（乾燥）150 g** をすべて入れて火にかける。煮立ったら中火にし、10 分ほど煮込みながらアクをとり、鍋帽子に入れて一晩おく（鍋帽子がない場合は、20 分ほど火にかけて、そのままふたをしてひと晩おく）。

③ **水飴 50 g** を加え、再び火にかける。焦がさないよう注意しながら煮つめ、照りがでて、味噌ほどの固さになったら火からおろし、清潔なびんにつめる。長期保存の場合は冷凍。