うちのピーマンの丸ごと煮

（　　）人分

材料	分量
ピーマン	1 袋 (5~6 個)
ごま油	大さじ 1
白ごま	小さじ 2
A：醤油	大さじ 1
A：みりん	大さじ 1
A：酒	大さじ 1
A：砂糖	小さじ 2

1. ピーマンはよく洗って、爪楊枝かフォークで数箇所穴をあける。
2. A を混ぜ合わせる
3. フライパンにごま油を熱しピーマンに焼き色が付くように焼く
4. 蓋をして弱火で 5 分時々返しながら蒸し焼きにする
5. ピーマンに火が通ったら A を加えて絡め、白ごまをふる。