

# かぼちゃのみそラタトゥイユ

みそがかぼちゃの甘みを引き出します



## 材料(4人分)

かぼちゃ	……	1/2 個
トマト	……	1/2 個
玉ねぎ	……	1/2 個
ピーマン	……	2 個
みそ	……	大さじ 1
塩	……	小さじ 1
オリーブ油	……	大さじ 1

## 作り方

- 1 かぼちゃ、トマト、ピーマンは一口大に切る。  
玉ねぎは薄切りにする。
- 2 鍋にオリーブ油を熱し、玉ねぎに塩を加え炒める。
- 3 玉ねぎがしんなりしたら、かぼちゃ、ピーマン、トマトを加え炒め、ふたをして蒸し煮にする。
- 4 野菜から水分が出てきたら、みそを加え弱火で、煮る。
- 5 かぼちゃが柔らかくなったら火からおろす。