

大葉のり（ごましょうゆ漬け）



材 料

◆大葉	20枚
-----	-----

～漬け込みだれ～

◆ごま油	60ml
------	------

◆濃口醤油	大さじ2
-------	------

◆白いりごま	小さじ3
--------	------

◆おろしにんにく	小さじ2
----------	------

- ① 大葉は軸を切り落とす。
- ② ボウルに漬け込みだれの材料を入れ、よく混ぜる。
- ③ 大葉を②に漬け込み、落としラップをして、1時間ほど冷蔵庫に入れたら完成。

◆◇◆食べ方◆◇◆

熱々の御飯に巻いて、のりのようにめしあがれ！