

ニラしょうゆ



材 料

◆ニラ	1束
～合わせ調味料～	
◆濃口醤油	200ml
◆みりん	80ml
◆ごま油	大さじ1
◆豆板醤	小さじ1

- ① ニラを水洗いし、細かく刻む。
- ② ボウルにみりん以外の合わせ調味料を混ぜ合わせる。
- ③ 鍋にみりんを入れ、火にかけてアルコールを飛ばし、冷ましておく。
- ④ ②と③を合わせ、刻んだニラを漬け込む。

◆◇◆ポイント◆◇◆

瓶などに入れ、冷蔵庫で保管可能
万能調味料として利用できます！