

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！