

『カブのナムル』

材料(4人分)

カブ	大2個 (200g)
カブの葉	1個分
【A】	
長ネギ (みじん切り)	大さじ2
ニンニク (すりおろし)	少々
白すりゴマ	大さじ2
しょう油	小さじ1
塩	小さじ1弱
塩	小さじ1/3



作り方

- ① カブは皮を厚めにむき、縦半分に切って薄切りにする。
カブの葉は細かく刻み、カブとともにボウルに入れる。
- ② ①に塩小さじ1/3を振って揉み、しんなりとしたら水気を軽く絞る。
- ③ ボウルに【A】を入れて混ぜ、②を入れて和える。