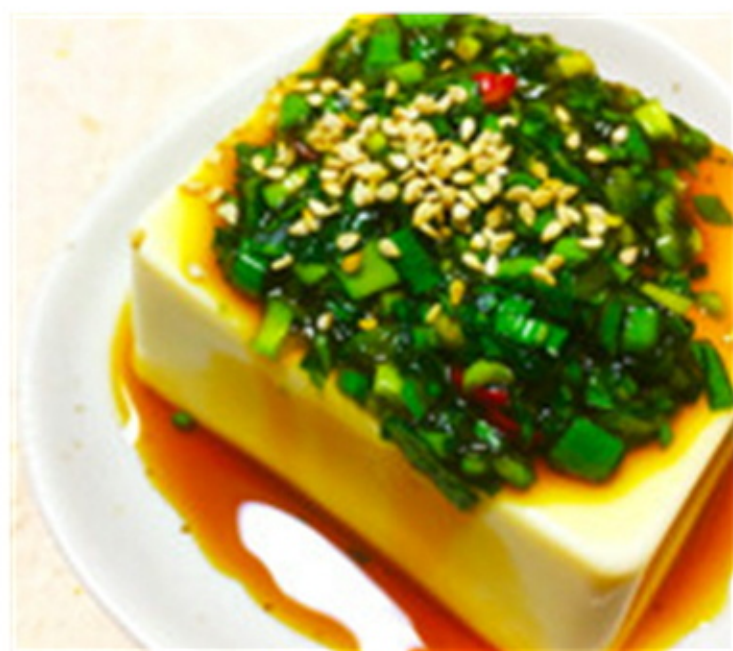


『使い方は無限☆醤油漬け』

材 料

ニラ	1	袋
鷹の爪	1	本
●醤油	大さじ	4
●砂糖	小さじ	1
●みりん	大さじ	2



作り方

- ① ニラはなるべく細かく刻みます。
- ② タッパーにニラと輪切りにした鷹の爪と
●調味料を全て加えて軽く混ぜ合わせます。
- ③ 冷蔵庫で半日以上（6～8時間）漬けたら完成！

冷蔵庫で1週間保存可能！お好みで色々な料理に使えます。

冷奴に乗せたり、厚切りの牛ロースソテーに乗せて焼肉のタレ風にしたたり！