『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。