

『インゲンの胡麻和え』

材 料

インゲン	約200g
★すりゴマ	大さじ1~2
★薄口しょうゆ	大さじ1・半
★砂糖	大さじ1
塩(茹で用)	適量



【作り方】

- ① インゲンの筋を取る。
- ② 沸騰した湯に塩を入れて、インゲンを入れ、茹でる。
- ③ ザルに上げて冷ます。
- ④ イン丼を冷ましている間に、調味料★を混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③のインゲンを3等分位に切って、④の調味料で和えて出来上がり！