

大葉青しその麺つゆ合え

<< 青しそが香立つあとを引く美味しさ >>



材料（2人分）

大葉青しそ	50g（50～60枚）
ゴマ油	大さじ2
麺つゆ（3倍濃縮）	大さじ1
花かつお	適量

作り方

- ① 大葉青しそは洗い、水分を良く拭きとり、ボウルに入れる。
- ② ①にゴマ油を加えて全体をコーティングしてから、麺つゆで合える。花かつおを合わせる。

※POINT

麺つゆは3倍濃縮を薄めずに使用。
作ってから30分以上置くと味がなじみます。

