

大葉青しその麺つゆ和え

<< 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、麺つゆで和える。花かつおを合わせる。

※POINT

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

