

アボカドにんにく醤油漬

【材料】

- ・アボカド 1 個
- ・ねぎ(白い部分)3cm
- ・みりん大さじ 2 分の 1
- ・酢大さじ 2 分の 1
- ・醤油大さじ 2
- ・ごま油大さじ 2 分の 1
- ・ニンニク(チューブ) 1cm 分
- ・刻み海苔少々
- ・白胡麻少々



【作り方】

1. 酢、醤油、ごま油、ニンニクを密封容器に入れてよく混ぜます。
2. アボカドの皮を剥き、種を取ったら 1cm ほどの厚さにスライスします。
3. 手順 1 にアボカドを入れます。



4. ネギを細かく刻み、アボカドの上のにせます。
冷蔵庫に入れて保存する。お皿に盛りつけ、白ごまと刻み海苔をかけてできあがり。

