

## パリパリおつまみ大葉



### 材料 (2人分)

大葉 10枚    ごま油大さじ1    塩ひとつまみ    白いらごま少々

### 作り方

- 1 大きめの耐熱皿の上に、ごま油と塩を入れ、スプーンなどで混ぜ合わせる。
- 2 洗って水気をしっかり拭いた大葉の両面に<1>をつけながら、重ならないように並べる。
- 3 ラップをかけずに電子レンジ(600W)で3分ほど、パリッとするまで加熱し、ペーパータオルの上に取り出す。
- 4 器に盛り、白いらごまをふる。