

ニラのピリ辛漬け


材料


- ニラ 1 束
- にんにく(チューブ) 1cm
- 生姜(チューブ) 1cm
- みりん 大さじ 1
- 醤油大さじ 1
- 豆板醤 小さじ 1
- 鶏ガラスープの素 小さじ 2 分の 1
- ごま油大さじ 1 • 白ごま小さじ 1 • すりごまお好みで



作り方

1. ニラを綺麗に洗い、根本部分を切り落とします。

2.  ニラを 5cm 長さに切ります。

3.  ポリ袋に、にんにく、生姜、みりん、醤油、豆板醤、鶏ガラスープの素、ごま油、白ごまをいれてよく混ぜます。

4.  ニラをポリ袋に加えてよく揉みこみます。

5.



冷蔵庫に入れて6時間ほど保存します。

6.



お皿に盛りつけて、すりごまをかけたらできあがりです。