

壺漬けニラ

材料

ニラ一束（100g）
にんにく2個（小さじ1）

ジップロック M1枚（壺の代わり）

調味料

白ごま大さじ1
砂糖小さじ1/2
豆板醤小さじ1
ニンニク小さじ1（すりおろしておく）
醤油小さじ2
ごま油大さじ1



作り方

- ① ニラは水洗いして、水気をきれいに拭く。（水気が残ると腐りやすい）
- ② ニラを4cmくらいに切ってジップロックに入れて調味料も入れて振ってよく混ぜる
- ③ 袋の空気を抜いてロックしたら外から、少し揉みこむ。空気を抜いて冷蔵庫で3時間寝かせる
- ④ 器に盛って完成です。白ご飯に乗せて、ラーメンの具材にも美味しいです