

— 簡単便利！やっこねぎ塩 —

【材料・つくりやすい分量】

小ねぎ	1束
しょうが	ひとかけ（千切り）
塩	小さじ1/2～1
唐辛子	1本（輪切り）
太白ごま油	大さじ2（クセの少ない植物油でOK）

【つくり方】

1. 小ねぎは小口切りにして、
しょうがと一緒に深めのボウルに入れておく。
2. 1のボウルに塩、唐辛子を加え ざっと混ぜておく。
3. 小鍋で太白ごま油を煙が出るまで熱し、
2のボウルに加えてよく混ぜ合わせる。

※ 冷やっこや豚肉のしゃぶしゃぶ、蒸し鶏などと一緒どうぞ。

