



ねぎダレ

ごま油は太白など香りの少ない油がおすすめ。ねぎは細かいみじん切りにすることでうまみUP！お好みでんにくを入れても美味しいです。

材料

京のしろだし 90cc

ごま油 30cc

九条ネギ 1本(70g)

生姜 45g

作り方

- 1 ねぎはみじん切り、生姜はすりおろしにする
- 2 容器に1の野菜と京のしろだし・ごま油を入れ振って混ぜ合わせて完成
※蒸し鶏にかけて、蒸し鶏をさき、きゅうりをみじん切りにしたレと絡めても美味しいです。

このレシピで使った商品



京のしろだし