



和風ナムル

硬いラディッシュの葉もナムルにすることで食べやすく、また葉っぱの苦みもクセになる一品です。

材料（2人前）

ラディッシュ 1袋

《以下A》

おだしのパックじん金の中身1/2パック

醤油 小さじ1弱

白いりごま 適量

ごま油 適量

作り方

- 1 ラディッシュの根の部分は輪切りに、葉の部分は5cm幅にカット。
- 2 Aの調味料を混ぜ合わせて出来上がり。
※手で混ぜるとよく馴染む。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）