

「冬扇2号」の辛味あえ

ネギのレンビ



「冬扇2号」の食感とピリツとした辛みが
やみつきに!

材料 (2人分)

ネギ「冬扇2号」……………2本

辛みあえの素
 ごま油……………大さじ4
 豆板醤……………小さじ1
 ニンニク……………1片
 塩……………少々
 中華スープの素…小さじ1/2
 (半練りタイプ)

作り方

- ①「冬扇2号」は5cmに切りそろえ、すべて白髪ネギにします。
- ②1をボウルに入れ、水を2、3回取り替えながら10分間水にさらします。
- ③＜辛味あえの素＞を混ぜます。
- ④「冬扇2号」を水からあげてキッチンペーパーなどで水気を切り、＜辛味あえの素＞と混ぜ合わせます。

ワンポイント

「冬扇2号」の水気をしっかりと切ること。調理後すぐはシャキシャキした食感が、冷蔵庫で少しねかすと味がなじんでしっとりした食感が楽しめます。お好みでお試ください!