

ホウレンソウのナムル

ホウレンソウのレンピ



ご飯がすすむ韓国風おひたし

材料（4人分）

ホウレンソウ……………1束
ゴマ油……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1
塩……………少々
ゴマ……………適量

作り方

- ① ホウレンソウは下ゆでし、水気を絞って、4～5cm長さに切ります。
- ② ゴマ油、しょうゆ、塩で味つけし、ゴマをふります。

ワンポイント

お好みですりおろしたニンニクを少し入れると、おつまみ向けの風味になります。