

朋ちゃんねる



今回のテーマは

～ 大葉 ～



大葉を使った美味しいレシピ

材料 (10枚分)



大葉

10枚

(漬けだれ)

ごま油

大さじ2

しょうゆ

大さじ1

白いきりごま

小さじ2

すりおろし

ニンニク

小さじ1



やみつき大葉のごま醤油漬け



調理時間：70分(漬け込み時間含む)

費用目安：200円前後



作り方

準備. 大葉は軸を切り落としておきます。

1. ボウルに漬けだれの材料を入れ、よく混ぜ合わせます。
2. 別のボウルに大葉、1を交互に重ね、落としラップをして冷蔵庫で1時間程度おきます。
4. 器に盛り付けて出来上がりです。



Kurashiru より引用

(しそ)と『大葉』の違い

大葉とは、青じそを葉の形状のまま、香味野菜として使用する場合のみに使われる呼称です。食用の香味野菜として販売されるときは大葉と呼び、植物としての「青じそ」の葉を指すときには大葉と呼びません。



医療法人敬任会 グループ
安心安全の福祉用具・住宅改修

福祉用具かりん

〒583-0007
大阪府藤井寺市林2-6-30 シャトー林101号

電話：072-959-2068