

はらからレシピ第5弾

厚揚げの香味ソース



下準備

- 厚揚げは、厚さ半分の4等分に切る。
- にんにく、香菜、長ネギはみじん切りにし、Aと混ぜ合わせてソースを作る。

作り方

塩タラにお酒をかけて厚揚げと蒸すだけです。あとはソースをかけるだけ。

材料(4人分)

厚揚げ	1枚
塩タラ	切身4枚
酒	小さじ2
にんにく	1/2かけ
香菜	2本
長ねぎ	1/2本

A {	ラー油	小さじ1
	ごま油	大さじ1
	醤油	大さじ3
	砂糖	大さじ1/2

香菜(飾り用) 適量



詳細はホームページをご覧ください。

長野はらから 検索

<http://mitto.jp/nagano-harakara>