



しょうがとねぎの 香味だれ

独特の辛みや香り～しょうがレシピ②

しょうがとねぎの香味だれ

材 料 (2～3人分)

しょうが…………… 1片
長ねぎ…………… 10cm
白いりごま………… お好みで
★酢・しょうゆ・ごま油
……………各大さじ1
★砂糖…………… 小さじ1/2
★だしパック(中身)・ 小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用

- ① しょうが・長ねぎはみじん切りにする。
- ② ★を混ぜて耐熱容器に入れてレンジ (600W) で30秒加熱する。
- ③ ②にしょうが・長ねぎを混ぜてできあがり♪お好みで白ごまを加えてください。

コツ・ポイント

- 焼いた肉や魚・蒸し野菜・冷やっこなどにオススメです。
- かける料理により、味つけはお好みで調整してください。
- 多めに作って作り置きする場合は、タレと薬味を分けて、使う直前に混ぜてください。