

家庭で、
手軽に、
調理

南三陸ねぎの 万能ソース

調理時間
10分



肉、魚、揚げもののほか、サラダやゆで野菜にもよく合います

材 料

(つくりやすい量)

南三陸ねぎ … 2本 (みじん切り)

- ① 鶏ガラスープの素 … 大さじ1
- ② お湯 … 大さじ4
- ③ 塩 … 小さじ1
- ④ 粗挽き胡椒 … 少々
- ⑤ レモン果汁 … 大さじ5

- ⑥ ごま油 … 大さじ9

すりごま、マヨネーズ、はちみつ、
アンチョビ(ペースト状) … 各大さじ2
豆板醤 … 少々

作り方

1. ①～⑥の材料を順番に混ぜる。
2. 「1」に「すりごま」などその他の材料を混ぜ、最後に「ねぎ」を混ぜる。

ポイント！

材料を混ぜるときは、泡立て器などを使用してしっかりかき混ぜましょう！
また、使用の都度、よくかき混ぜてください。