



切干大根のナムル



※写真はイメージです

切干大根のナムル

[材料(4人分)]

切干大根	1パック(50g)
青菜(ほうれん草、小松菜、春菊など)	2~3株
ごま油	大さじ1
炭火焼きあご入だし	1袋(小袋)
いりごま(白)	適量

[作り方] 調理時間:約20分

1. 切干大根はさっと洗って10分間水につけて戻し、その後水気をよく絞る。
2. 青菜は塩茹でしたら冷水にとってよく絞り、一口大に切る。
3. ボウルに1、2を入れごま油をいれ軽くあえ、あご入だしの袋を破り、中のだしをまぜあわせる。仕上げにいりごまをふる。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
切干大根

宮崎産大根を天日で干し、
大根の甘みと風味を
引き出しました。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
だしのこころ炭火焼きあご入だし

飛び魚を炭火で丁寧に焼き上げ
バランス良くブレンド。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
切干大根



クイーンズ伊勢丹オリジナル
だしのこころ
炭火焼きあご入だし

