

焦がしやわ肌ねぎとにんにくのドレッシング

【材料】（作りやすい量）

やわ肌ねぎ 1本
にんにく 3片
サラダ油 大さじ3

(A)

しょうゆ 大さじ4
酢 大さじ4
砂糖 大さじ3



【作り方】

1. にんにく、やわ肌ねぎはみじん切りにする。
2. フライパンににんにく、やわ肌ねぎ、サラダ油を入れて弱火でじっくりとにんにくとやわ肌ねぎが茶色になるまで炒める。
3. Aを加えて汁気が半分くらいになるまで煮詰める。

【保存】

冷蔵庫で1週間程度。

【相性のいい料理】

お肉を使ったサラダ、焼き鳥