

香味ミックस्ट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 1片
しょうが 1片

(A)

しょうゆ 50ml
酒 大さじ2
砂糖 小さじ2
酢 小さじ1



【作り方】

1. やわ肌ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
2. 鍋にAを入れて火にかけて、煮たったら火を止めてやわ肌ねぎ、にんにく、しょうがを入れる。
3. 粗熱が取れるまでおき、冷めたら保存容器に入れる。

【保存】

冷蔵庫で1週間程度。

【相性のいい料理】

焼きなす、刺身、ごはん、冷や奴など。