

大葉の醤油漬け



材 料

大葉 50枚

にんにく 3片くらい (お好みで)

しょうゆ 50cc

ごま油 50cc

作 り 方

- ① しそは洗って水を切っておく。
葉が大きければ半分に切る。
 - ② にんにくをスライスしてしょうゆとごま油を合わせた中に入れる。
 - ③ ②の中にしそを入れ、冷蔵庫に入れて一晩置く。
- * 材料は参考分量です。しょうゆとごま油を1：1の割合でその中ににんにくスライスを加えて大葉を入れて作ってください。
 - * ジップロック等で作ると作り易いです。
 - * ご飯にのせたり、冷や奴にのせたりして召し上がってください。