

# 四街道市食材使いきりレシピ 2018

レシピ名	大根葉と桜海老炒め
------	-----------



材 料 (調味料含む)	【2人分】			
	材 料	分 量	材 料	分 量
	大根葉	1本分		
	桜海老	8グラム		
	ごま油	大さじ1		
	ねこぶだし	大さじ1		
	煎り胡麻	大さじ1		
作 り 方	調理時間 ( 10 ) 分			
	<p>① 大根葉を茹でて絞ってから細かく刻む。</p> <p>② 温めたフライパンにごま油大さじ1杯しき、 ①の大根葉をさっと炒める。</p> <p>③ ②に桜海老を入れ、ねこぶだし大さじ1杯で味付けし、 煎り胡麻を最後に煎り胡麻入れて炒めれば、完成。</p>			
				

アピール ポイント	(工夫した点や、おいしく作るためのポイントなど) 捨ててしまう大根葉を桜海老と炒めることで、ご飯のふりかけに変身!
--------------	--

レシピ考案者：ムーちゃん