

パクチーの胡麻和え

<< 丸ごと根っこまで美味しく! >>



材料 (2人分)

パクチー (根付き)	100 g
A	
すり胡麻	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
醤油	大さじ 1
水	小さじ 1/2
おろし生姜	小さじ 1/2

作り方

- ① パクチーは、根の部分まで良く洗う。熱湯の中で、根を5秒ほど茹でてから全体をさっと茹でる。
- ② 冷水に取り、5分程水に晒す。水分を絞り、3~4cm長さに切る。
- ③ ボウルにAを合わせる。②を加えて合える。

※POINT

水に晒すとパクチーのアクが程よくなります。

