

タイトル (料理名)	大根の葉のふりかけ
作者	Y.K
エコ得レシピ の ポイント	調理の際、除去してしまうような大根の葉を廃棄せずに食べます。
調理時間の目安	30分
材料・分量	<ul style="list-style-type: none"> ・大根の葉 1本分 ・しゅうゆ 大さじ2 ・みりん 大さじ1 ・酒 大さじ1 ・いりごま 大さじ1 ・ごま油 大さじ1
作り方の手順	<ol style="list-style-type: none"> 1、大根の葉をみじん切りにする。 2、フライパンにごま油、大根の葉を入れ炒める。 3、しょうゆ、みりん、酒を入れてさらに炒める。 <p>※水分が飛ぶまで焦げに気を付けて、しっかり炒める</p> <ol style="list-style-type: none"> 4、火を止めて、仕上げにいりごまを入れ混ぜたら完成。
ひとくちメモ	お好みでかつお節や一味唐辛子を入れてもおいしい。
写真	 