

02 | えごまと長芋の さっくり和え

材料(2人分)

・えごまの実 [*] 大さじ 1	・韓国海苔..... 5 枚
・えごまの葉..... 4 枚	・だし醤油..... 大さじ 1/2 (醤油でも可)
・長芋..... 100g	

1. えごまの葉は、千切りにし、水にさらしておきます。長芋は皮を剥き、大きめのサイコロ状に切ります。
2. 韓国海苔はもみつぶします。
3. ボウルにすべての材料を入れ、和えます。

*すべて盛りつけた後、香りづけにえごま油をたらすのもオススメです。



えごまの葉のプチプチがアクセント