

万能生姜ソース



料理特徴

「生醤油使用万能つゆ」をベースにした、まさに万能な生姜ソース。

唐揚げや冷奴などのシンプルな料理にかけるだけで、“ごちそう感”のある一品にランクアップさせます。

材料 6 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
長ねぎ	1本(100g)		
生姜	1個(40g)		
生醤油使用万能つゆ	大さじ2		
サラダ油	大さじ2		
ごま油	適量		

作り方

- ①長ねぎ・生姜はみじん切りにする。
- ②耐熱容器に①・生醤油使用万能つゆ・サラダ油を入れてよく混ぜる。
- ③②を電子レンジで加熱する。(600W・2分目安)
- ④③にごま油を加えて混ぜたら出来上がり。

※唐揚げなどの揚げ物や冷奴などにかけてお召し上がりください。