

おつまみ叉焼

もやしとニラのナムルの味付けにチョレギサラダドレッシングを使用。ラー油を加えてピリ辛味にしました。



写真 1皿分



チョレギドレッシング

ごま油の風味香るチョレギサラダ用ドレッシングです。
コチジャンを配合することでコクを付与し、濃厚な味わいにしました。ガーリックを加えることで風味良く仕上げました。

材料 1皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
叉焼(薄切り)	6枚		
もやし	200g		
ニラ	50g		
チョレギサラダドレッシング	30g		
ラー油	3g		
白髪ねぎ	少々		

作り方

- ①ニラは5cm幅にカットし、もやしと一緒にサッとボイルする。水気をしっかり切る。
- ②ボウルにチョレギサラダドレッシングとラー油を合わせ、①を加えて和え、ナムルにする。
- ③器に②を山盛りにし、炙った叉焼を周りに並べ、ボウルに余った汁をかける。白髪ねぎを飾る。