

エスニック風もやしのナムル



料理特徴

もやしのナムルをナンプラーを使ってエスニック風に仕上げました。ナンプラーと相性の良いレモンの酸味が爽やかに香る一品です。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
もやし	200g		
<調味液>			
ナンプラー	10g		
濃口醤油	45g		
レモン汁	10g		
はちみつ	10g		
にんにく(すりおろし)	5g		
赤唐辛子(輪切り)	適量		
水	20ml		

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ②もやしを茹でてよく水を切り、①に1時間程度漬込んで出来上がり。