

難波葱レシピ

難波葱ごはん

米	2合
うすあげ	1枚
生姜	10g
しょうゆ	大2
みりん	大2
酒	大1
難波葱	100~200g

みじん切り

白い部分：1~1.5cm

青い部分：2~2.5cm

難波葱の甘酢漬け

難波葱	300g
甘酢	
薄口醤油	大2
みりん	大2
砂糖	
酢	

甘酢液をひと煮たちさせる
難波葱をゴマ油でいため、
甘酢にかける

難波葱の天ぷら

難波葱	200g
揚げ衣	
小麦粉	大2
片栗粉	大1
冷水	50cc

★180°Cで、さくっとあげる

難波葱のぬた和え

難波葱	300g
酢味噌	
味噌	大2
酢	大2
砂糖	

難波葱は1本のまま茹でる

豚肉の和風香味焼き

豚ロース肉	200g
難波葱	たくさん
生姜	大1
酒	1/4C
醤油	大2
塩	
こしょう	
小麦粉	
サラダ油	

小口切り

みじん切り

難波葱の根っこの天ぷら

- 根っこの付け根までつまようじなどできれいにする
- 水気をふき取り、軽く小麦粉をまぶす
- 180°Cでこがさないように揚げる

①豚肉は、筋切りをし、塩・胡椒をふって小麦粉を薄くまぶす

②フライパンにサラダ油を熱し、肉の表面から強火で焼く

③焼き色がついたら裏返して火を弱め、難波葱・生姜をふりかける

④酒と醤油を注ぎ入れ、スプーンですくって肉にかけながら汁気になるまで焼く