



京菜の塩こんぶ和え

《 材料 》 (2人分)

京菜・・・1掴み

塩こんぶ・・・ひとつまみ

ごま油・・・大さじ1

《 作り方 》

- ①京菜を3cm幅に切り、さっと水洗いする。
- ②①をざるにあげ、しっかり水切りする。
- ③京菜と塩こんぶ、ごま油を混ぜ合わせる。
- ④10分程置いたら器に盛り付けて完成。

京菜の塩こんぶ和え

新鮮な京菜の味を活かした逸品です！

