

えごまの葉の醤油漬

エゴマの葉（大葉で代用可）	約 5 枚
醤油	1 3 cc 程度
<u>ゴマ油</u>	9 グラム程度
<u>みりん</u>	4 グラム程度
<u>コチュジャン</u>	2 グラム程度
<u>ニンニクすりおろし</u>	2 グラム程度
<u>一味唐辛子</u> （お好みで）	少量
白ごま	8 グラム程度

作り方

- 1 エゴマの葉は水で洗い、しっかりと水分を拭き取る。
- 2 全ての調味料を混ぜ合わせる。
- 3 [2]にエゴマの葉を一枚ずつサッとくぐらせ、保存容器の中に重ねて入れていく。
- 4 残ったタレも中に入れ、冷蔵庫で 2 時間以上漬けたら完成。くったりしてきたら食べ頃