



オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵



『シンプル白ねぎソテー』

◆ 用意するもの ◆ (2~3人分)

白ねぎ・・・2~3本

エキストラバージンオリーブオイル・・・大さじ1

天然塩・・・少々

胡椒(あれば粒)・・・少々

◆ 作り方 ◆

① 白ねぎは、洗って長さ4~5cmに切る。(緑部分まで使えます。)

② フライパンを熱して、中火~弱火で①を転がすように、焦げ目がつく程度焼く。

③ ②をお皿に盛り付け、上からオリーブオイルをたらし、胡椒と塩をふりかける。

★ POINT ★

シンプルなお料理なので、オリーブオイル、塩、胡椒は、美味しいものを使ってください。

