

ねぎ焼き

素材の良さがおいしさの決め手



材料

長ねぎ 適量

塩・こしょう 各少し

好みのドレッシング 適量

- ① 長ねぎは 3 cm のぶつ切りにします。
- ② 鉄鍋を中火にかけ①の長ねぎを入れます。
- ③ ころころと回しながら加熱し、中まで火を通します。
- ④ 塩・こしょうをふりかけてできあがり。
- ⑤ ドレッシングをかける場合はねぎを皿に移してからかけます

©ryonryon.kikko



リョん・リョん
料理セミナー