



大根の葉、ぽのしらす丼

材料

大根	1/4中
大根の葉	1中分
しらす	50+
ごはん	200+
たくあん	50+
白ごま	1/2
しょうゆ	大
かつお節	1/2
きざしのみり	1/2

作り方

1. 大根の葉を5mm太に切り、沸いた湯で塩ゆでする。
2. もしも、水で切る。
3. 大根を茹でて水分を切っておく。
4. たくあんを4等分に切っておし。
5. 丼ぶりにはごはんを200+入れる。
6. ①、③、④としらすをまぜ、しょうゆと調味料、したものをごはんにものせる。
7. 白ごまを少しふる、かつお節、きざしのみりをかけたら完成♡

! 大根を3cmの大根は先の方を使うと汁がぽどまのどどは流れて。

☆ お茶漬汁の粉にするとおいしくなる!!!

所要時間： 約10分