

# 葱の焼き浸し



## 材料

葱(白ネギ)	……	4本
ゴマ油	……	適量
A 酒	……	大さじ2
みりん	……	大さじ2
しょう油	……	大さじ2
砂糖	……	大さじ1と1/2
水	……	大さじ5

## 作り方

- 1) 葱を4cm幅に切る。
- 2) フライパンにゴマ油を熱し、強めの中火～強火で①を焼く。焼き目が全体についたら保存容器に入れておく。
- 3) Aをフライパンに入れて煮立たせる。②に注ぎ、冷ましたらできあがり。



葱の甘さが広がるよ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>



他のレシピはこちら!!