

ピリ辛にハマる無限白菜



材料

白菜
ごま油
白いりごま

分量

300g
小さじ2
小さじ1

調味料

しょうゆ	}	小さじ2
酢		
コチュジャン	}	小さじ1
ごま油		
すりおろしニンニク		小さじ½

ピリ辛にハマる無限白菜



1. 白菜の芯を落とし3cm幅に切る
2. フライパンにごま油をひき
中火で白菜を炒める
3. 焼き色がついたら
ボウルに移し調味料と和える
4. 白いりごまをかけて完成