



<材料>

大根の葉	およそ大根1本分
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1
ごま	大さじ2

<作り方>

1. 大根の葉はよく洗い、小口切りに切っておく。
2. 熱したフライパンにごま油をしき、大根の葉をよく炒めて水気を飛ばす。
3. 砂糖、醤油で味付けし、ごまをかけたらできあがり！

☆紫陽花組が掘ってきた大根を使って提供した時のものです。
☆お好みで鰹節、しらす干し、塩昆布などを足しても美味しいです。
(その場合は調味料を加減してください)