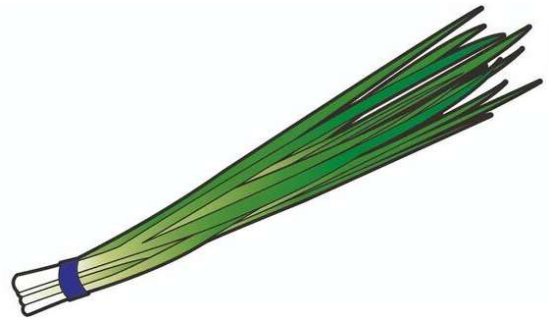
≪砂肝の韓国風和え≫

材料…下ごしらえ		４人分
砂肝		300ｇ
ポン酢しょうゆ	タレ	1/2ｶｯﾌﾟ
砂糖	タレ	大さじ１
豆板醤・おろしにんにく おろししょうが	タレ	各小さじ 1/2
ごま油	タレ	小さじ１
出汁昆布	タレ	2×5㎝
白いりごま	タレ	大さじ１
小ねぎの小口切り		適量

＜作り方＞

１．砂肝は、茹でて、粗熱が取れたら薄皮付のままスライスする。

２．タレの材料を混ぜてタレを作り、１を30分以上漬け込む。器に盛り付けて小ねぎをトッピングする。