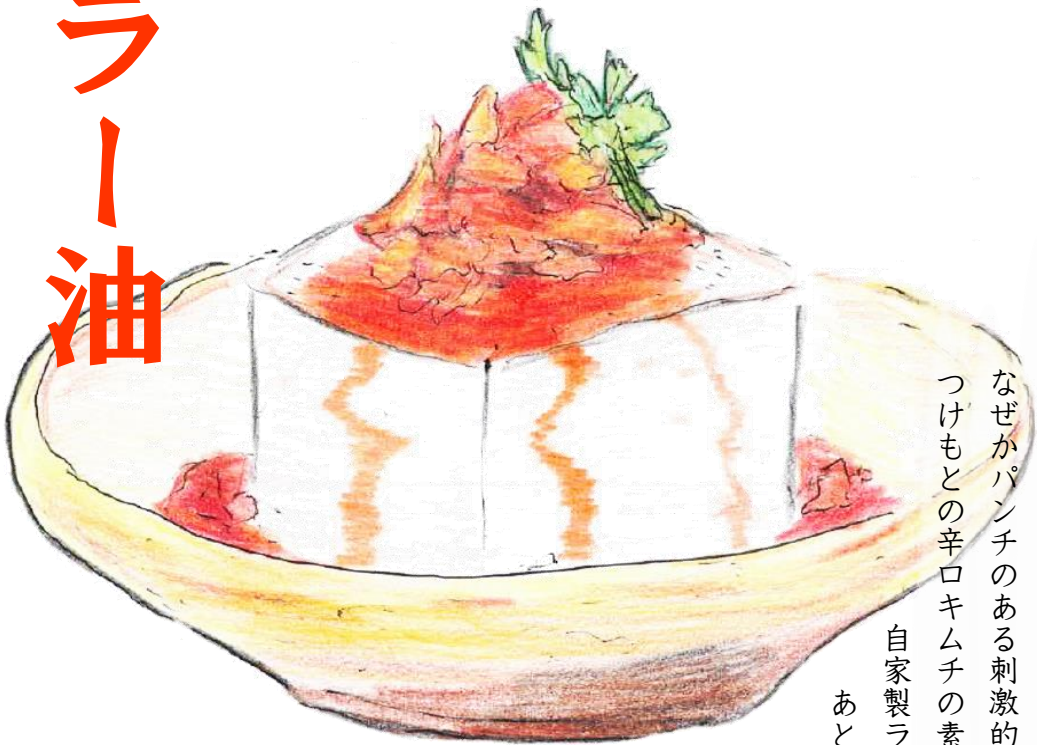


つけもと株式会社

通 年

食べるラー油



暑い季節を迎えると

なぜかパンチのある刺激的なものが食べたくなります
つけもとの辛口キムチの素を使って

自家製ラー油を作ってみましょう

あとをひく美味しさで

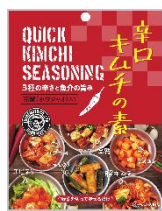
ごはんももりもり進みますよ

食べるラー油

【材 料】

サラダ油 100ml、辛口キムチの素 大さじ3杯、
ごま油 大さじ1杯、
●白ネギ・しょうが・白ごま(各適宜)

辛口キムチの素



キムチ漬の素



やさしい辛みが好み
ならば、コチラを！

1



フライパンにサラダ油を中火で熱し、菜箸を入れて泡立っているになったら火を止める

2



みじん切りした白ネギ、しょうがを加えてかるく混ぜ、辛口キムチの素大さじ2杯を加えてよく混ぜる。

3



さらに辛口キムチの素大さじ1杯と白ごま、ごま油を加えてよく混ぜる。

4



冷めたら清潔なビンに詰めて冷蔵庫にて保管する。