

# だし醤油を使ったレシピ～

## なんでも野菜のきんぴら

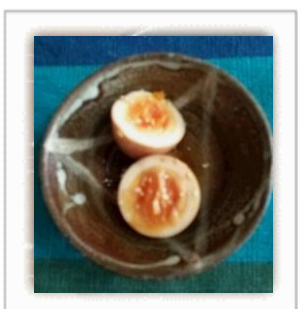
- キャベツ ……適宜
- にんじん ……適宜
- カブの皮 ……適宜
- だし醤油 ……適宜



＊フライパンにごま油を少量入れ、粗い千切りの野菜をさっと炒め、仕上げに、鍋の淵からだし醤油を回しかける

☆野菜は、冷蔵庫にあるものでOK

例)キャベツ・人参・カブの皮・じゃがいも・白菜・いんげん・ピーマンなどなんでも合います



## 酢たまご

生たまご  
酢

だし醤油

＊お好みの型さでゆで卵をつくる。(半熟卵がおススメ)

＊お好みの酢とだし醤油をお好みの割合でつくり、ゆで卵を漬ける。

(30～1時間でもOKだが、一晚つけるのがおススメ)

## 薬味油揚げ焼き



- 油揚げ ……2枚
- キャベツ ……適宜
- ねぎ ……適宜
- 大葉 ……適宜
- ほうれん草 ……適宜
- だし醤油 ……適宜

A

＊油抜きした油揚げを半分に切り、袋状にする

＊材料Aを粗いみじん切りにして、だし醤油で軽く和える

＊網でこんがり焼く