

小松菜のナムル

材 料	分量(4人分)	切り方等
小松菜	2束	茹でて食べやすく切る
にんにく	½片	みじん切り
生姜	½片	みじん切り
「ナンプラー	少々	
うまみ調味料	少々	
砂糖	少々	
ごま油	少々	
しょうゆ	少々	
「輪切り唐辛子	少々	

小松菜はシャキシャキ感を楽しむために、茹ですぎないように。



レシピ提供:『963』オーナーシェフ(黒川 裕士氏)

- ①小松菜は茹でて水にさらす。
- ②水気をしぼり、食べやすい長さに切る。
- ③小松菜とにんにく・生姜・調味料で和えて出来上がり。

*旬の小松菜をたっぷり食べてください。

*にんにく、生姜の分量はお好みで。

*調味料もお好みで。