

## とっておきレシピ RECIPE

### 黒豆もやしと干し湯葉の香り巻き



#### 材料

(2人前)

くろっぺ[黒豆モヤシ](30g)

赤ピーマン[細切り](30g)

乾燥ゆば(1/2枚)

白ゴマ[煎り](10g)

#### 【くろっぺ下味】

塩(適宜)

コショウ(適宜)

ゴマ油(小1/4)

#### 【山椒風タレ】

醤油(大3)

酢(大1)

砂糖(小1)

粒山椒(大2)

ネギ[みじん切り](1/4本)

ショウガ[みじん切り](1/3個)

サラダ油(適宜)

サラダ油

塩[ボイル用](適宜)

#### 作り方

1. 少量のサラダ油と塩を入れた熱湯で、くろっぺをサッとボイルし、水気を切り、冷ましておく。
2. 山椒風タレの材料を混ぜ合わせておく。
3. 塩、コショウ、ゴマ油で(1)のくろっぺを調味し、白煎りゴマを混ぜる。
4. もどした乾燥湯葉に、くろっぺ、赤ピーマンを手前へのせ巻いていく。
5. 薄くサラダ油をひいたフライパンで焼き色をつけ、3~4cm幅にカットし、(2)のタレをかける。