

家庭の常備菜として。
おにぎりの具にも最適

川俣菜の油味噌

採れたて

子供向け

大人向け

材料

川俣菜	2束	
サラダ油	大さじ2	
A {	味噌	100g (お好みで)
	砂糖	
	みりん	
	酒	大さじ2



豚のばら肉やシーチキンなどを入れると、ボリューム感が出ますが、日持ちしなくなるので注意。

ご飯のお供に最適な一品です。

作り方

- 1 川俣菜は採れたてを使う。茹でずにそのまま1cm角に切り刻む。(葉は大きいので、縦横に包丁を入れる)
- 2 フライパンに油を入れ、しんなりするまで炒める。
- 3 ②にAをすべて入れ、水分がなくなるまで炒める。
- 4 密閉容器などに入れて保存する。2週間を目安に消費する。