

## ねぎの青い部分は捨てずに 「ねぎ味噌」

ねぎの青い部分を捨てていませんか？少し硬いですが、白い部分と同じく、炒め物等でおいしく食べられます。このレシピでは、「ねぎ味噌」にして、ごはんやお酒のお供にぜひ。冷奴にかけても！



### 用意するもの

- ねぎの青い部分・・・2本分をみじん切り
- 豚ひき肉・・・100g(なくてもOK)
- 酒・・・50ml
- みりん・・・50ml
- みそ・・・大さじ2(30ml)
- しょうが・・・1/6片すりおろし(お好みで)
- にんにく・・・1/2片すりおろし(お好みで)

### 作り方

- ①フライパンにごま油(分量外)を入れ熱し、しょうが・にんにく  
→ひき肉→ねぎの順に炒める
- ②酒・みりんを混ぜ、そこにみそを溶かしてフライパンに入れ、  
水分がなくなるまで炒め煮にする
- ③密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存可能です。