



2020年5月4日

光合成のチカラ 山崎 眞

無限パクチー

1. 新鮮なパクチーは200g用意して、水洗いします。
2. パクチーは硬い茎は取り除き、食べやすい大きさに切ります。
3. 丸鶏がらスープ（無塩）小さじ2とごま油小さじ2で和えます。
4. 仕上げにお醤油をひと回し。
5. 余ったら、春雨を入れたスープにしても良い。



<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/800717/>

以上