

水菜ののり巻き

(2人分)






水菜	100g	ペースト	
パプリカ	1/4コ	味噌	大2
しそ	8枚	ごま油	大1.5
焼きのり	4枚	しょう油	少々
		わさび	} 適量
		しょう油	

作り方

- 1 水洗いした水菜を半分に切る。
- 2 パプリカを3 mmの厚さに切る。
- 3 味噌、ごま油を混ぜ合わせる。
- 4 焼きのりの手前、1/3程度に③のペーストをぬり、しそを2枚のせる。
- 5 ④に水菜とパプリカをのせる。
- 6 のりの端に水をつけ、手前から奥へ巻く。
- 7 ⑥を1/4の長さに切り、皿に盛り付けわさび・しょう油を添えれば完成！

