

「あれもこれもおいしい手作り生活。」で

# オリジナルラー油

P63に  
載ってます!

を、作ってみよう!

材料

ごま油	100cc
鷹の爪	2~6本
一味唐辛子	20g
長ゆぎ(白い部分)	10cm
にんにく	1片

準備する道具

耐熱容器  
こし器  
保存容器

① 半分に折って種を取った鷹の爪、一味唐辛子も耐熱容器に入れる。



② 長ゆぎは斜め7割リ、にんにくは1mm程度にスライスする。



⑤ 強火にして鍋から煙が出たところで①の耐熱容器にとそく。



煙に注意!!!

⑥ あり熱が取り尽ら、油をこして保存容器に移す。



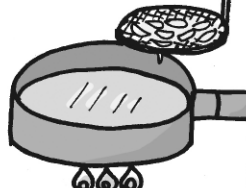
鷹の爪や一味を少し残しておく  
辛さUP!!



③ 鍋に②と、ごま油90ccを入れ、中火で炒める。



④ 長ゆぎとにんにくがきつね色になったら取り出す。



⑦ 残りのごま油10ccを加え軽くかき混ぜる。

ごま油は加熱すると風味が飛んでしまうので最後に少量加えて風味を出す。



完成!

自分好みの辛さのラー油がカンタンにできちゃってスゴゼ! 作ってみて下さいね~!

