

ひじきふりかけ

《材料（10人分）》

ひじき	10g
酒	小さじ1
みりん	小さじ2
しょうゆ	小さじ2

ちりめんじゃこ	20g
ゆかり	3g
ごま	3g

《作り方》



- ① ひじきを水で戻します。
- ② ちりめんじゃことゴマは炒っておきます。①の戻ったひじきをフライパンに入れ、酒、みりん、しょうゆで煮ます。（*甘めが好きな方は、お好みでみりんや砂糖で調整してみてください）
- ③ ②の中にちりめんじゃこ、ゆかり、ごまを入れて混ぜたら完成です。

