

料理名	おいしいレシピ
 <p data-bbox="352 629 611 663">ハナニラの巣ごもり卵</p>	<p data-bbox="687 304 791 338">◇材料◇</p> <p data-bbox="715 356 1074 389">ハナニラ、卵黄、だししょうゆ</p> <p data-bbox="687 407 818 441">◇レシピ◇</p> <p data-bbox="687 459 1342 607">卵黄にだし醤油をかけて冷蔵庫で一晩寝かしてなじませます。ゆでたハナニラを5 c m位に切って、皿の上に散らし、一晩寝かした卵黄をのせます。</p>
 <p data-bbox="363 1003 595 1037">ハナニラのごまあえ</p>	<p data-bbox="687 678 791 712">◇材料◇</p> <p data-bbox="715 730 1023 763">ハナニラ、ごま、しょうゆ</p> <p data-bbox="687 781 818 815">◇レシピ◇</p> <p data-bbox="687 833 1342 927">ゆでたハナニラを5 c m位に切って、ごまと醤油であえます。</p>
 <p data-bbox="363 1377 595 1411">ハナニラのコロッケ</p>	<p data-bbox="687 1052 791 1086">◇材料◇</p> <p data-bbox="715 1104 1294 1198">ハナニラ、豚薄切り肉、パン粉、小麦粉、卵、塩、コショウ</p> <p data-bbox="687 1216 818 1249">◇レシピ◇</p> <p data-bbox="687 1267 1342 1361">ハナニラ数本を束にして、塩・コショウした豚薄切り肉で巻きます。衣を付けて揚げたら、一口大に切ります。</p>
 <p data-bbox="304 1700 662 1733">ハナニラと豚薄切り肉の天ぷら</p>	<p data-bbox="687 1426 791 1460">◇材料◇</p> <p data-bbox="715 1478 1190 1512">ハナニラ、豚薄切り肉、小麦粉、卵、塩、</p> <p data-bbox="687 1529 818 1563">◇レシピ◇</p> <p data-bbox="687 1581 1342 1675">ハナニラ数本を束にして、塩・コショウした豚薄切り肉で巻きます。衣を付けて揚げたら、一口大に切ります。</p>
 <p data-bbox="379 2074 590 2107">ハナニラのユッケ</p>	<p data-bbox="687 1749 791 1783">◇材料◇</p> <p data-bbox="715 1800 1078 1834">ハナニラ、卵黄、醤油、ごま油</p> <p data-bbox="687 1852 818 1886">◇レシピ◇</p> <p data-bbox="687 1904 1342 1998">ゆでたハナニラの上に、卵黄を乗せて、醤油、ごま油をかけます。</p>



ハナニラのゆで豚巻き

◇材料◇

ハナニラ、豚薄切り肉、柚子味噌

◇レシピ◇

ゆでたハナニラをゆでた豚薄切り肉で巻いて爪楊枝で止める。柚子味噌をつけて食べる。



ハナニラのサーモン巻き

◇材料◇

ハナニラ、薄切りサーモン、ナス、
*お好みでレモンなど

◇レシピ◇

ハナニラを適当な長さに切って薄切りサーモンで巻き、爪楊枝で止めます。爪楊枝が抜けないようにナスの薄切りで止めて焼きます。



ハナニラトン

◇材料◇

ハナニラ、豚薄切り肉、塩、コショウ

◇レシピ◇

ハナニラを適当な長さに切って豚薄切り肉と炒め、塩、コショウで味付けします。



土佐和牛の宝楽鍋

◇材料◇

土佐和牛薄切り肉、ハナニラ、白菜他野菜

◇レシピ◇

ハナニラを含めた野菜と土佐和牛を鍋の中に並べ、だし汁をかけて蒸し焼きにします。