

## さやいんげんとささみの辛子ごま酢

～さやいんげんは縦に切ると、調味料が絡みとても美味しくなります。  
たっぷりの合わせごま（半つぶしタイプ）の風味が絶妙です～



使用商品：合わせごま（白）80g（金ごまと白ごまの合わせごま）  
姉妹品：すりごま名人（白）70g

### <材料> 2人分

鞘いんげん	80g
鶏ささみ	2本
塩	少々
酒	大さじ2
なす	1本
A 合わせごま（白）	大さじ6
酢、薄口醤油、砂糖	各大さじ2
練り辛子、煮きり酒	各大さじ1
みょうが	1本

### <作り方>

1. さやいんげんは筋をとり、塩少々を入れた熱湯で色よく茹で、縦に半分に切る。（味がしみやすく美味しい）
2. 鶏ささみは塩、酒を振り、小鍋で弱火で蒸し煮にし手で細かく裂く。裂いた後、蒸し汁につける。（しっとりする）
3. なすは 焼きなす にし、熱いうちに皮をむき食べやすい大きさに裂く。
4. Aで1.2.3.を和える。
5. 器に入れ、みょうがのせん切りをのせる。

金ごま本舗株式会社  
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26  
TEL:0797-80-4150  
<http://www.Kingoma.co.jp/>