

1.4.2014 大廚師 - 日式涼拌花生醬菠菜

Spinach Gomaе

材料：

200 克 菠菜
3 大匙花生醬
2 小(茶)匙味醂 (Mirin Sweet Cooking Sake)
1小匙糖
1小匙醬油
鹽

做法：

1. 將醬油與花生醬在碗裡攪拌
2. 加入糖與味醂並攪拌均勻
3. 加入鹽
4. 將菠菜切成 2cm 的長度並用開水燙開
5. 燙開後把水份排掉, 馬上放在冰水裡泡 10 秒, 然後拿起來並把多餘的水分擠出
6. 把菠菜與醬料攪拌均勻後完成