

# 万能!行者にんにくの中華風だれ



(今回は鶏の唐揚げにかけてみました♪)

## ★ 材料 ★

行者にんにく 5本

醤油 大2

酢 大2

※ 砂糖 小2

塩・コショウ 少々

ごま油 小1~2

## ★ 作り方 ★

ボウルに、みじん切りした行者にんにくと※を入れ、よく混ぜて出来上がり!

とっても簡単♪ 餃子、チヂミ、白身魚のフライなどにもよく合います♪

# 行者にんにくペペロンチー!



## ★ 材料 ★(2人分)

スパゲッティー 200g

行者にんにく 8本

ベーコン 4枚

鷹の爪 2本

塩・コショウ 少々

オリーブオイル 適量

## ★ 作り方 ★

①塩を入れたお湯でスパゲッティーを茹でる。

②行者にんにくは3~5cm幅に切り、ベーコンは2cm幅に切る。

③熱したフライパンに多めのオリーブオイルを入れ、ベーコンを炒める。

④ベーコンに火が通ってきたら鷹の爪、行者にんにく、茹でたスパゲッティーを入れ炒める。

⑤塩、コショウで味を調べて出来上がり!

# 行者にんにく入りホルモン炒め



市販の焼き肉のたれ一本！簡単おいしい♪

★ 材料 ★(2人分)  
行者にんにく 10本  
ホルモン 200g  
焼き肉のたれ 適量

もやしなどお好みの野菜を加えてさらにおいしく！

## ★ 作り方 ★

- ①行者にんにくを3～5cm幅に切る。
- ②熱したフライパンにサラダ油をしき、ホルモンを炒める。
- ③ホルモんに火が通ってきたら行者にんにくを加えさっと炒める。
- ④焼肉のたれで味を調べて出来上がり！

# 行者にんにく入りマーボー豆腐



★ 材料 ★(3人分)  
豆腐 1丁  
行者にんにく 15本  
しいたけ 3枚 生姜 1片(みじん切り)  
醤油 大2 酒 大2 砂糖 大1と1/2  
※ 鶏がらスープ 1と1/2カップ  
豆板醤 小1～2 ごま油 少々  
水溶き片栗粉 適量

## ★ 作り方 ★

- ①熱したフライパンにサラダ油をしき、生姜、ひき肉、しいたけの順に炒める。
- ②※を入れ沸騰してきたら、みじん切りした行者にんにく2/3と1cm角に切った豆腐を入れる。
- ③少し煮たら、水で溶いた片栗粉を回し入れ、強火にする。
- ④とろみがついたらお皿に移し、残りの行者にんにくを上からかけて出来上がり！  
※しっとりとしゃきしゃき、2種類の食感が味わえます。

# 行者にんにくのクリームパスタ



## ★ 材料 ★(2人分)

スパゲッティ 200g

生クリーム 80cc

行者にんにく 8本

ベーコン 4枚

塩・コショウ 少々

## ★ 作り方 ★

- ①塩を入れたお湯でスパゲッティを茹でる。
- ②行者にんにくを3～5cm幅に切り、ベーコンは2cm幅に切る。
- ③熱したフライパンに油を入れ、ベーコンを炒める。
- ④ベーコンに火が通ってきたら、行者にんにく、茹でたスパゲッティを入れ軽く炒める。
- ⑤生クリームを加えスパゲッティに絡め、塩コショウで味を調えたら出来上がり！

