ピリ辛ゴマダレ



調理時間	約10分
カロリー	50kcal(大さじ1あたり)

材料	(約200ml)
練りゴマ(白)	50g
すりゴマ(白)	20g
醤油	50g
砂糖	20g
豆板醤	大さじ1
水	100ml

作り方

1 すべての材料を鍋に入れ、タイマーを5分に設定する。弱火で時々かき混ぜながら加熱する。

ピリッとした辛さが、和洋中のどんな料理にも合います。