



Alga Nori con Olio d'oliva

オリーブオイル海苔

【材 料】焼き海苔 1 枚分

焼き海苔	全形 1 枚
※アサクラ EVO	小さじ 1 ～
※コンチェントラートデルマーレ	少々

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩



アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.181

作り方／

※準備するもの／刷毛

- 1) 焼き海苔を半分に切る
- 2) 海苔の裏面のざらざらした面に刷毛でオリーブオイルを均一に塗る
- 3) 上からパラパラとコンチェントラートデルマーレを振る（お好みの量）
- 4) フライパンを熱く熱する
- 5) 海苔を 1 枚ずつ表面 10～20 秒焼きしひっくり返し表面も焼く
※海苔の面が軽く波打つようになったら OK
- 6) お好みの大きさにカットする（画像は 8 等分）

→保存する場合はこのようにジップロックにいれて
頂くと 2～3 日持ちます

