

かんたんおにぎり部門

レシピ名	青じそ巻き塩むすび		
ブロック	松戸	ニックネーム	H. S. さん



材料と分量	作り方
ごはん 塩 青じそ	<ol style="list-style-type: none"> 1、硬めにごはんを炊き、おむすびを作る。 2、温かいうちに塩を付ける(ちょっと塩辛いと思う位) 3、2 に青じそをはってラップで包む。時間がたつと塩味と青じそがマッチして、爽やかでおいしい。殺菌効果もある。
おすすめコメント:強めに塩を効かせて作るのがコツ。	