



余ってしまいがちなセロリの葉は、じゃこと鰹節と合わせてふりかけに！ご飯がもりもり進みます。セロリのふりかけってどうなの！？と思う方もいらっしゃるかもしれませんが、苦味がアクセントで爽やかでおいしいですよ。

# セロリのふりかけ

## 材料

セロリの葉	1～2株分
ちりめんじゃこ	適量
鰹節	適量
醤油	大さじ1～
みりん	大さじ1～

## 作り方

1. セロリの葉を適当にみじん切りする。
2. フライパンでセロリの葉がフワツとしてくるまで乾煎りし、ちりめんじゃこ・鰹節をお好きな量加える。
3. 醤油：みりんが1：1の比率になるように味付けする。まずは大さじ1ずつ入れて味見し、足りなければ付け足す。
4. 水分を飛ばすように炒めたら、完成。
5. 白ごまを加えても、プチプチしておいしい。