

山菜の佃煮

春の味覚の代表である山菜を昆布の旨みと昔ながらの味つけで炊き、箸休めにちょうど良い一品です。



できあがり 作りやすい分量

材料

わらび 150g

昆布 4g

<A>

しょうゆ 大さじ1と
1/2

砂糖 小さじ1

酒 大さじ2

みりん 大さじ1

かつおぶし 2g

いりごま白 大さじ1/2

皮むきタイプいりゴマ 大さじ1

作り方

- ① わらびは5cmの長さに切ります。昆布は長さ5cm、幅5mmに切ります。
- ② 鍋に<A>を入れてひと煮立ちさせて①を加え、弱火で煮込みます。
- ③ 汁気がなくなってきたら、かつおぶし、いりごま白、皮むきタイプいりゴマを加え、よく混ぜ合わせます。