

# 筍とワカメのすまし汁

旬の筍を使用した春らしいお吸いものは、どんな料理とも相性バッチリです。



できあがり 2人分

## 材料

筍（アク抜き済） 80g

ワカメ（乾燥） 1g

花麩 4枚

### <A>

だし汁 2カップ

酒 小さじ1

薄口しょうゆ 小さじ1/2

塩 小さじ1/4

すりごま白 大さじ1

三つ葉 適宜

## 作り方

① 筍は縦薄切りにし茹でて、ワカメは水で戻しておきます。

② 鍋に<A>を入れて温め、軽く煮立てて味を調えます。

③ ②に①の筍を加え、1~2分煮ます。

④ お椀にワカメ、花麩を入れ、③をゆっくりそそぎます。

⑤ すりごまをふりかけ、三つ葉を添えます。