

春雨入り沢煮椀ごま風味

上品な沢煮椀に春雨を加えて食べごたえをアップ！
最後にすりごまを振りかけることでごまの風味も楽しめます。



材料

にんじん	40g
ごぼう	20g
大根	50g
きぬさや	2本
春雨	30g
だし汁	500ml
しょうゆ	小さじ2
塩	小さじ1/2
すりごま白	小さじ2

できあがり 4人分

作り方

- ① にんじん、大根は4cm幅の極干切りにする。ごぼうは薄いさがきにし、水にさらす。きぬさやは筋をとって斜め薄切りにする。
- ② 春雨は袋の表示通り熱湯で戻し、4等分になるようお椀に盛り付けておく。
- ③ だし汁にしょうゆ、塩を加えて吸い地を作る。①をすべて加えて火を通し、春雨の入った器に野菜を形よく盛り付ける。
- ④ 吸い地をお椀の際からゆっくりと注ぎ、すりごまを小さじ1/2ずつ振りかける。