

わけぎのぬた

和食 前菜

材料 (2人分)

| | |
|----------------------|-------------|
| わけぎ | 1袋(120gぐらい) |
| ごま | 大さじ1 |
| みそ | 大さじ1.5 |
| 砂糖 | 大さじ1/2 |
| すし酢 | 小さじ2 |
| おろししょうが | 少々 |
| (ショウガの代わりに練りがらしでもOK) | |



作り方

1. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、わけぎを入れて茹でしんなりしたら、ざるに取りだし冷ます。
粗熱がとれたら、食べやすい大きさに切り、水気をしっかり取り除く。
2. すり鉢にごまを入れすり、みそ、砂糖、すし酢、おろししょうがを加え、さらに、する。
3. よく混ぜたら、わけぎを入れざっくりと和える。
4. 器に盛る。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋、すり鉢