

■若竹煮



【材料・4人分】

・ゆでたけのこ	300g
・生わかめ	40g
・だし汁	2カップ
・淡口しょうゆ	大さじ1
・塩	小さじ1/2
・さとう	大さじ1
・みりん	大さじ2
・木の芽	4枚

【作り方】

1. ゆでたけのこは食べやすい大きさに切る。生わかめは水洗いして切る。
2. 鍋にだし汁、さとう、たけのこを入れて中火で10分くらい煮る。
3. 次に淡口しょうゆ、みりんを入れてゆっくり煮る。
4. 最後にわかめを入れてサッと煮る。器に盛り、木の芽を飾る。

【ひとくちメモ】

木の芽は、手のひらでかるくたくと香りが出る。