



「小松菜と菊芋のおみそ汁」



小松菜、かわをむいた菊芋は食べやすい長さ、大きさに切る。
菊芋は凸凹しているのので、皮がむきやすいところで切り分ける。
小さめのコロットした形であればOK。
出汁に切った菊芋をいれ、菊芋の透明感が増すまで3~5分位加熱する。
小松菜の茎から入れ、一度火をとめて味噌を溶き、再度火にかけ沸騰直前に小松菜の葉を加えて出来上がり。

- * 菊芋にはでんぷんが少ないので、吹きこぼれやあくが出ず、水に浸す必要はありません。生で食べれる芋なので、食感を残すくらいが美味しいです。
- * 加熱するとほんのり甘くて、少しだけ粘りがあります。
- * お味噌は甘口がおススメ。山万味噌なら十二割糀か発芽玄米です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや #yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880