



「小松菜とホロホロ厚揚げのからし醤油和え」



小松菜は茹でて冷水にとり、水けを絞って4cm くらいの長さに切る。
出汁大2〜、練りがらし小0.5〜、醤油小2、みりん小1を混ぜ合わせておく。
厚揚げ小1枚は熱湯をまわしかけ油ぬきをし、耐熱容器に入れ、
ふんわりラップをして600Wの電子レンジで加熱する。
粗熱が取れたら、手でぎゅっとつぶしながらボウルに入れる。
そこへ小松菜、混ぜ合わせ調味料を加え、軽く和えたら出来上がり。

- * 調味料の量は最終の味見で調整してください。
- * 少し時間が経ってからの方が味がなじんで美味しいです。
- * 好みでごまや海苔、炒り卵を加えても美味しいです。



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