



水菜と菊花のおひたし (3~4人分)

【材 料】

水菜	1/2束	椎茸	1枚
菊花(黄色)	1個	とんぶり	少々

【合わせ汁】

出汁	180cc	薄口醤油	9cc
みりん	14cc	塩	少々

〈作り方〉

- ① 水菜は根を切り、約2~3cmの長さに切って軽くゆで、冷水にひたし、ザルにあげて充分に水気を取っておきます。
- ② 菊花は花びらをむしり、水菜同様にゆで、冷水にひたしてザルにあげて充分に水気を取っておきます。
- ③ 椎茸は軽く塩をふり、焼いて千切りにしておきます。
- ④ 合わせ汁を鍋に入れ沸かします。この合わせ汁は二回に分けて使います。ふたつの容器に分け、冷ましておきます。
- ⑤ ①と②を④のひとつの出汁に一度漬け込み、30~40分位したらザルで汁気を切り、また新たなもうひとつの出汁に漬け込み、二度漬けをします。
- ⑥ ⑤の漬かった物に③の椎茸と、とんぶりを混ぜて器に盛り出来あがりです。

☆調理のポイント☆

- ・水菜は、ゆで過ぎるとせっかくのシャキシャキ感が無くなってしまいます。ゆで過ぎないように注意してください。