



<http://kazusa-aisai.net/>

水菜の煮びたし・柚子の香り

材料 (4人分)

水菜	170g	
舞茸	60g	
油揚げ	1/2枚	
柚子の皮	少々	
A	酒 みりん しょう油 塩 だし汁	大さじ1 大さじ1 大さじ1 少々 1カップ

作り方

- ① 水菜は5cm位の長さに切り、葉と茎を分けておく。
油揚げは湯通しして袋を開き、3cm位の長さに細切りする。舞茸は小房に分けておく。
- ② 鍋にAの調味料を入れて火にかけてひと煮立ちさせ、味を調えたら油揚げと舞茸を入れる。
- ③ ②に火が通ったら平らにならし、水菜の茎、葉の順にのせ、蓋をして1分ほど火を通す。
(切ったままを崩さないように揃えて入れると盛り付けやすい)
- ④ 器に水菜を崩さないように盛り、上から油揚げと舞茸を散らす。鍋に残った煮汁を全体にまわしかけ、柚子の皮の千切りを散らして出来上がり。

※熱々のうちに煮汁と一緒に頂くので、味付けはやわらかめにし、個々に盛りつけるといい。