

タケノコと油揚げのぬた 山椒風味



材料（4人分）

タケノコ(正味)	……………	100g
油揚げ	……………	1/2 枚
粉さんしょう	……………	少々
A 白味噌	……………	大さじ 2
砂糖	……………	大さじ 1/2
酢	……………	大さじ 2

作り方

- 1) 茹でたタケノコは、食べやすい大きさに斜めに切る。
- 2) 油揚げはフライパンで両面をこんがり焼き、縦半分に切ってから薄切りにする。
- 3) ボウルにAの白味噌、砂糖、酢を入れてよく混ぜ合わせ、①のタケノコ、②の油揚げを入れて和える。
- 4) 器に盛り、お好みで粉さんしょうをふる。

木の芽や三つ葉を加えれば彩りもアップ!



<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

