



3/19(火)

新わかめのお吸い物

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

新わかめ

かまぼこ

三つ葉

うすくち醤油

柚子など吸い口 (ぽん酢)

- ① 新わかめは洗って食べやすい大きさに切る。
- ② かまぼこも食べやすい大きさ、三つ葉は3cm程度に刻む。
- ③ 鍋に水を張ってだしパックを入れ、沸騰したらかまぼこを入れて中火で5分煮る。
- ④ パックを取り出し、わかめを入れ、色が変わったら三つ葉を加えうすくち醤油で味を調える。
- ⑤ お椀によそって、あれば柚子など吸い口をあしらう。
(なければそのままよし、ぽん酢少々を垂らしてもよし)