



## 若竹煮

### 材料(2人前)

たけのこ	150g	出汁	1カップ
菜の花	2株	本みりん	大さじ1
人参	1/2本	醤油	大さじ1
		削り節	2g

### 作り方

- ① たけのこは根元の部分を1cmの厚さに輪切りし、1/4に切る。穂先は縦に4等分に切る。人参は花型に抜く。菜の花は湯がき3cmに切る。
- ② 鍋に出汁と本みりん、醤油とたけのこ、人参を入れる。削り節をガーゼやお茶パックに包んで加える。落とし蓋をして中火で13分煮る。冷まして味を含ませる。
- ③ 器に盛り付けて菜の花を添える。

\*たけのこの魅力はざっくりとした歯ざわり。本みりんは味の浸透をよくするので、出汁や醤油の味がしっかり染み渡ります。春にしか食べられない季節感のある一品です。

