

# つみれ鍋

Marutaka recipe

- 《材料》

- ・白菜 小さめ2分の1個分・春菊 100グラム・人参 少し・しいたけ 8個・くず切り 50グラム【煮汁】・だし 6カップ・酒 4分の1カップ・みりん 4分の1カップ・しょうゆ 大さじ2【A】・丸高「上生身」1袋(400g)・万能葱 5~6本・白ごま 大さじ3・木くらげ 大さじ1・卵 1個

- 《作り方》

1. Aの万能葱は小口切り、木くらげは、水にもどして石づきを切ってせん切りにし、中鉢に盛り合わせる。

2. 白菜は、芯と葉と分け、芯はそぎ切り、葉は大きめの一口大に切る。春菊は、食べ易い長さにつむ。

3. 人参はうす切りにし、あればぬき形でぬき、しいたけは石づきを切って笠に切り込みを入れる。

4. くずきりは、熱湯につけて透き通るまでもどし、ザルにあげ水洗いする。

5. 鍋に煮汁を入れて、野菜を入れて蓋をし、煮立ったらあくをとる。弱火にし、混ぜ合わせたAを一口大ずつ落とし、煮ながら食べる。くず切りや、春菊も、煮ながら食べると煮えすぎるので、加減してください。

