

のらぼう菜の煮浸し



材料（2～3人分）

のらぼう菜	1袋
しめじ	1パック
油揚げ	1枚
だし汁	350～400cc
しょう油	大さじ 1/2
みりん	大さじ 1/2
酒	大さじ 1と 1/2
塩	少々

作り方

- 1) のらぼう菜は塩を入れた熱湯でさっと茹でて堅く絞り、4cm位の長さに切る。
- 2) しめじは石づきを取り小房に分ける。
- 3) 油揚げは熱湯をかけ油抜きをし、適当な大きさに切る。
- 4) 鍋にだし汁、しょう油、みりん、酒、塩を入れて火にかけ、煮立ったらしめじ・油揚げを加えて火を通す。
のらぼう菜も加えて箸でほぐし、煮汁になじませて出来上がり。

※ 少し時間を置くと味が馴染んで美味しいです。