

## 小松菜の柚子胡椒和え

材料（4人分）

小松菜 1把、ダシ汁大さじ2、ポン酢大さじ1、柚子胡椒あずき粒大、白ごま適量



作り方

- 1 小松菜は塩少々（分量外）を入れた湯でさっと湯がき、冷水につける。
- 2 ボウルにダシ汁、ポン酢、柚子胡椒を入れ、混ぜておく。
- 3 小松菜の水気をよく切り、5 cm の長さに切る。これを2のボウルに入れて和え、小鉢に盛って白ごまをふる。

料理のポイント

- 1 青物の湯がき方がポイント。塩少々を入れて沸騰させた湯でさっと湯がき、色が鮮やかに出たら、冷水に取って色止めをします。
- 2 和え物を作るときは、材料の水気をよく切って、食べる直前にタレで和えると水っぽくなりません。