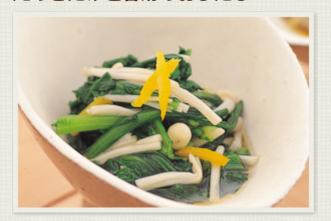


# えのきだけと春菊のおひたし





## 材料(4人分)

春菊	2束
柚子の皮	適量
えのきだけ	2袋

## 下準備

[A]

だし汁	400cc
みりん	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/2

## 作り方

- **1.** 春菊はきれいに洗っておく。鍋に水滴がついたまま の春菊を並べてフタをして**中火**にかける。
- 2. 蒸気が上がったら(フタをまわしてくるくるまわる 状態になったら)、えのきだけを入れフタをして火 を止める。茹で加減をみて余熱で茹でる。
- **3.** (2)をさっと冷水に取って水気を切り、食べやすい大きさに切る。
- 4. 【A】を合わせ、(3)を入れ20分間つけ込む。
- 5. 器に盛り、細く切った柚子の皮をのせる。

#### レシピで使用しているビタクラフト商品の紹介



#### ビタクラフト ウルトラ 片手ナベ 1.9L

2~3人分の調理用にまず揃えたいサイズです。煮物、焼き物、 揚げ物、ジャム作り、ケーキを焼くのにも便利です。ごはんな ら2.5カップまで。