

椎茸と昆布のだし香る精進お雑煮です。

精進お雑煮

材料

2人分

切り餅	・・・	2個	椎茸と昆布の出汁	・・・	1袋
大根	・・・	少々	水	・・・	500ml
人参	・・・	少々	なましょうゆ	・・・	大さじ 1.5
小松菜	・・・	1/5束	みりん	・・・	大さじ 1
椎茸	・・・	1枚			

作り方

- ①切り餅を焼く。
 - ②大根・人参は厚さ3mmに切り、花型に切り、各2枚用意する。椎茸は細切りにする。
 - ③小松菜は塩茹でし（塩は分量外）、長さ4cmに切り軽く絞る。
 - ④鍋に500mlの水と出汁パック・②を入れ、沸騰したら中火にし5分煮る。
出汁パックを取出し、なましょうゆ・みりんを入れ味付けする。
 - ⑤お椀に①・③を入れ④を注ぎ入れて出来上がり。
- お好みでおろし柚子を振りかけてください。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 椎茸と昆布のだし

九州産原木椎茸と北海道産真昆布をバランスよく配合したこだわりの出汁パックです。