

たけのこと菜の花の煮物

材料（4人分）

たけのこ（あく抜きしたもの）
・・・1本

菜の花・・・1束
厚揚げ・・・1枚

水・・・2と1/2カップ
出汁の素（顆粒）・・・1本
酒・・・大さじ1
しょうゆ・・・大さじ2
めんつゆ・・・大さじ3

作りかた

- ①たけのこは一口大、菜の花は2cm幅、厚揚げは12等分に切る。
- ②鍋に水を入れて沸騰したら、出汁の素、酒、しょうゆ、めんつゆを加えて混ぜ合わせる。
- ③②が煮立ったら、たけのこと厚揚げを入れて中火で20分程煮る。
- ④菜の花を加え、弱火で5分程煮てしんなりしたら出来上がり。

たけのこと菜の花の煮物

春にぴったりのレシピです！

