

水菜のシャキシャキおひたし

水菜の食感を堪能！

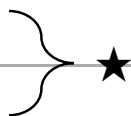


材料

水菜 1袋

白だし

水



白だし、水は水菜が浸かる量で1:1の割合

かつおぶし(お好みで)

作り方

調理時間: 20分

- ① 熱湯に水菜を根から入れ、さっと茹でてザルにあげる。冷水で冷やした後、水菜をまっすぐにして水気を絞る。
- ② 食べやすいサイズに水菜を切り、タッパーなどに④の材料を入れて10分程漬け込む。

○ポイント ①

水菜は根を切らずにそのまま茹でると、カットする際にバラバラにならず、盛り付けの際にきれいに仕上がります。

○ポイント ②

白だしと水にお好みでからしを混ぜると、ちょっとピリッと大人の味に！