

菊と春菊の和え物



材料(4人分)

- 菊の花……………10個
- 春菊……………1束
- 厚揚げ……………1枚
- 酢……………少々
- A だし汁……………大3
- A 薄口しょう油……小4
- A 塩……………少々
- A ゆず……………1個

1.

春菊は水で洗い葉を摘む。鍋に湯を沸かし、塩少々を加え、春菊を入れ、しんなりしたら水にとり、粗熱が取れたら水気を軽く絞っておく。その後、3cm幅に切る



2.

菊の花は花びらを摘み、酢少々を加えた熱湯でさっと茹で、水に取り、粗熱が取れたら水気を軽く絞っておく



3.

厚揚げはフライパンでさっと焼いて、厚み・長さを半分にして、1cm幅の棒状に切る。



4.

ボールに春菊、菊の花、厚揚げを入れて、調味料Aを加え、食べる直前にさっと和える

