

菊のくるみ和え



材料(4人分)

- ・菊(生のもの)……………300g
 - ・酢……………少々
- 〈和え衣〉
- ・くるみ……………30g
 - ・白みそ……………小さじ2
 - ・醤油……………小さじ1/2
 - ・酒……………小さじ1
 - ・みりん……………小さじ1
 - ・塩……………2つまみ

1.

がく片から取った菊は酢を加えた熱湯でゆで、冷水にとって冷まし、きつく絞っておく。



2.

和え衣を作る。
生のくるみの場合はフライパンで、弱火で香ばしくなるまで乾煎りする。ローストしたくるみの場合は、そのまま使う。



3.

くるみは粗く刻み、すり鉢に入れて油が出るまですりつぶす。白みそ、醤油、酒、みりんを順に加えてすり混ぜ、塩を加えて味を調える。



4.

1の菊を3の和え衣に加え、和えて完成

