

『たけのこの味噌和え』

材 料

茹でたけのこ	1本
味噌	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
砂糖	小さじ1
顆粒だし	小さじ1
刻みネギ	適量



作 り 方

- ① 茹でたけのこを好みの大きさに切る。
- ② 鍋に味噌・みりん・酒・砂糖・顆粒だしを入れ、煮立たせながら味噌を溶かす。味噌が溶けにくい時は水をすこし足す。
- ③ 調味料が均一に溶けたら、切ったたけのこを入れ、味噌を絡め、最後にネギを上からかけて出来上がり。