

カブのすり流し

カブのレンビ



少しだけ手をかけて上品な味に!

材料 (4人分)

カブ(「あやめ雪」「みふね」「たかね」など)…… 6個 (中ぐらいの大きさ)
 白身魚…………… 1切れ
 油あげ…………… 1枚
 めんつゆ…………… 適量
 水…………… 適量
 ユズ(お好みで)…………… 適量

作り方

- ① カブは皮をむいてすりおろします。白身魚は一口大、油あげは食べやすい大きさに切ります。
- ② 鍋に、水、白身魚と油揚げを入れ、めんつゆで味付けをして少し濃いめのお吸い物を作ります。
- ③ 2に、すりおろしたカブを入れ弱火で温めます。
- ④ 煮立つ直前に火を止めます。

ポイント

カブの葉、ユズなどを飾りつけると鮮やかで香りが楽しめます。