

「オータムポエム」のおひたし

ツケナのレンビ



オータムポエムの風味とだしが決め手の一品

材料 (2人分)

「オータムポエム」……………10本
和風だしの素……………適量
水……………1/2カップ
砂糖……………少々
しょうゆ……………大さじ1/2
かつお節……………少々

作り方

- ① 「オータムポエム」はゆでて冷水にとって水気をよく絞り、3～4cmの長さに切り分けておきます。
- ② 分量の水に和風だしの素を溶かし、砂糖、しょうゆを加え、ひと煮立ちさせ、だし汁を作ります。
- ③ (1)の「オータムポエム」を器に盛りつけ、かつお節を添え、(2)のだし汁をかけていただきます。

ワンポイント

ゆでて水気を絞った「オータムポエム」にだし汁をかけてもう一度絞ると、味がよくしみます。