



※写真はイメージです。

紅白かまぼこを加えてお雑煮にも！

小松菜とぶりともちのごちそう椀

紅白かまぼこを加えてお雑煮にも！

小松菜とぶりともちのごちそう椀

材 料 (4人分)

ぶり	4切れ
塩	適量
大根	80g
にんじん(大)	1/4本
生しいたけ	4個
小松菜	1/4束
もち(角または丸)	4個
A	
だし汁	4カップ
塩	小さじ1強
薄口しょうゆ	小さじ2
酒	大さじ1/2

作り方

1. ぶりは両面に振り塩(焼き魚よりも少し多め)をし、2時間程おいて身をしめる。
2. 大根、にんじんは4等分の輪切りにし、生しいたけは石づきを除く。
3. 小松菜は塩を加えた熱湯でサッとゆでて水に放し、水気を絞って3~4cm長さに切る。
4. もちは焼く。
5. ①をざるに入れて熱湯を回しかけ、すぐに水に放して水気を拭く。
6. 鍋にAと②を入れて柔らかく煮、⑤を加えて火を通し、④を加えて温める。
7. 器に⑥を盛って③を加える。