

ほうれん草のお浸し



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ほうれん草	1わ(150g)		
<調味液>			
特撰つゆ	25g		
水	90g		

料理特徴

程良い醤油感とだしの効いたほうれん草のお浸しです。

作り方

- ①ほうれん草を茹で、冷水にとってよく冷す。
- ②①の水を絞り、根を切り落として5cm幅に切る。
- ③<調味液>を合わせて②を加え、30分程度漬込んで出来上がり。