



# お酒のお供にぴったり ゴボウとセロリの 酒かす和え

酒かすのふんわりした香りと、野菜のシャキシャキした歯触りが印象的。ワサビのすがすがしさを隠し味に。



料理撮影 / 國米恒吉

## ● 材料 (4人分)

- セロリ、ゴボウ(小)…各1本
- 水菜……………1束
- A 酒かす、みりん…各大さじ2
- 味噌……………大さじ1/2
- ワサビ……………小さじ1/3

## ● 作り方

- 1 セロリはそぎ切りに、ゴボウはさがきにして酢水にさらした後、それぞれ軟らかくなるまでゆでる(写真)。水菜はざく切りにする。
- 2 すり鉢にAを入れ、クリーム状になるまで練り合わせる。
- 3 1の水分を取った後、2と合わせてよく混ぜる。

## おいしいe-POINT

水っぽくならないよう、野菜類の水分はキッチンペーパーなどでしっかり取っておきましょう。

セロリは湯通し程度でOK。湯沸きが早いIHで下ごしらえの時間を短縮

