

# お料理 クリップ

## 冷めてもおいしい「あと一品」

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／©2014 國米恒吉

### タケノコの 木の芽味噌和え

春の香りいっぱい木の芽味噌を、旬の食材と合わせて。お酒のお供やお弁当にもどうぞ。



#### ◆材料 (4人分)

タケノコ(ゆで)…150g  
コンニャク…80g  
塩…適量  
木の芽(飾り用)…4枚

A [ だし汁…1ツ  
酒、みりん、薄口醤油…各小さじ2  
B [ 白味噌…80g  
砂糖…大さじ1・1/2  
木の芽…16枚 → 細かく刻む

熱湯に30秒ほどくぐらせる。臭みが取れ、味がよくしみる

#### ◆作り方

- 1 タケノコ、コンニャクは1ツ角に切る。コンニャクは塩をもみ込み、下ゆでする(写真)。
- 2 鍋にタケノコ、コンニャク、Aを入れ、中火で5分ほど煮る。
- 3 Bを混ぜ合わせて2を和える。器に盛り、飾り用の木の芽を添える。

