

塩麴でまるやかピーナッツ入り 宇治産小松菜の塩麴白和え



材料(1人前)

小松菜	40 g
木綿豆腐	30 g
人参	10 g
つきこんにゃく	20 g
(糸こんにゃく)	
塩麴	5 g
白味噌	5 g
砂糖	3 g
ピーナッツ	1 g
麵つゆ	1 g

作り方

- 小松菜、こんにゃくを食べやすい大きさに切って湯がく。
- 人参を千切りにして湯がく。
- 木綿豆腐をさっと湯がき、つぶす。
- 塩麴、白味噌、砂糖、麵つゆを合わせておく。
- 、 、 を混ぜ合わせ、 を加えて混ぜる。
- 最後にピーナッツを散らす。