

## 小松菜の白和えゆず風味



### ◆材料（1人前）

小松菜	50 g
豆腐	20 g
ゆず皮	3 g
油あげ	10 g
砂糖	5 g
練りごま	5 g
薄口しょうゆ	5 g
すりごま	3 g

### ◆作り方

豆腐をしっかり水切りする。

小松菜は熱湯でさっと茹でて冷水で軽く洗う。

軽く絞って水をよく切ったら約1cm幅に切る。

ゆずは白い薄皮を残さないよう細切りにする

油あげは5mm幅位に短冊切りし、オーブンでカリカリになるまで焼く。

ボウルに砂糖、練りごま、薄口しょうゆ、すりごまを入れてよく混ぜる。

水気をよく切った①と②、③、④を⑤のボウルの中で混ぜ合わせる。