

ほうれん草のお浸し

材料（2人分）

ほうれん草	1/2束
塩	適量
しょうゆ	小さじ1/2
鰹節	適量

作り方

- ① たっぷりのお湯に塩を入れ、ほうれん草を茹でる。
- ② 冷水に移して水気を絞る。
- ③ 食べやすい幅に切って盛り付け、鰹節やしょうゆなどをかけて完成！

／ 調理時間 ／

5
min

