

水菜のお浸し

／ 調理時間 ／

5
min



材料（2～3人分）

水菜	2株
鰹節	適量
めんつゆ（2倍）	大さじ 1
水	大さじ 1

作り方

- ① 水菜の根本を流水で良く洗い、たっぷりのお湯でさっと茹でる。
- ② 冷水にうつし、水気をよく絞る。
- ③ 食べやすい大きさに切り、器に盛り、鰹節をかけて完成！

