



材料 2人分

筍	100 g
水	200cc
シマヤだしの素★	小さじ1/3
うすくちしょうゆ★	小さじ2
みりん★	小さじ2
白みそ	40 g
砂糖	大さじ1/2
みりん	大さじ1
ほうれん草(茹でたもの)葉先	少々
山椒の葉(小)	50枚

これで1枚



調理時間 25分

作り方

1. 筍は固い部分を1cm角に切ります。鍋に水・シマヤだしの素、★の調味料を入れて7分ほど煮ます。
2. すり鉢にほうれん草(葉先少々)を入れてよくすります。山椒の葉を入れてさらによくすります。白みそ、砂糖、みりんを加えてよく混ぜて、汁気をきった筍を入れてみそをからめます。
3. 器に盛り山椒を乗せます。



アドバイス

- ◎春になって山椒の新芽がよく出てくると作りたくなる一品です。
- ◎筍に下味をつけておくのが、おいしさのポイントになります。