ばっけ味噌

ふきのとうを使った「ばっけ味噌」は、ごはんの共に、
お酒のアテにもピッタリ♪
香りとほど苦さがクセになる春の定番料理です。

作り方

＜材料＞

・ふきのとう　　10 個くらい
・調味料
　みそ　　大さじ 2
　みりん　　大さじ 2
　日本酒　　大さじ 2
　砂糖　　大さじ 2
・炒め用の油　　適量

＜作り方＞

① 調味料を合わせておく
② ふきのとうを水洗いする
　苦味が好きな方は④へ
　苦味がニガテな方は③へ
③ 熱湯で 1 分ほど湯がき、冷水に取ってきっちり水気をしぼる
④ ②または③をみじん切りにし、フライパンに油を入れて
　焦がさないよう中火～弱火で炒める

✦ ポイント ✦

みじん切りの後に時間を置くと、変色したりえぐみが出るので、
手早く炒めてください

⑤ しんなりしたら調味料を入れて全体を混ぜ、ねっとりする
まで練る
味をみてお好みに調整したら出来上がり！