

## 菜の花の辛し味噌和え

### 材料 (2人分)

菜の花	1/2束(80g)
練からし	適量
白味噌	小さじ2
酒	小さじ1/2
うまみ調味料	少々



### 作り方

1. 菜の花は端を切り落とし、半分に切り塩茹でして水にさらす。
2. ボウルに白味噌と酒を入れて伸ばし(お好みで、うまみ調味料を少し加える)、練りからしを加えて味見しながら味をととのえる。
3. 菜の花の水気をしっかりとって2とあえる。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋、ボウル