



## 厚揚げと春野菜の生姜餡

材料) 4人分

厚揚げ 200g

春野菜（ブロッコリー、スナックえんどう、アスパラなどお好みのもの） 150g

だし 500cc

A＝薄口醤油・日本酒各大さじ1

片栗粉約大匙2ほど（同量の水、もしくはだしで溶く）

おろし生姜適量

作り方)

1. 厚揚げはサイコロサイズに切る。
2. 春野菜も厚揚げと同じ大きさに切る。スナックエンドウは筋を取り、2cm幅に切る。小蕪は厚く皮を剥き一口サイズに切る。軸は2cmの長さに切る。
3. 鍋にだし、1、2を注いで熱し、温まったらAを注ぐ。
4. 沸騰したら水溶きの片栗粉でとろみをつけ、火を止める。
5. お椀に注ぎおろし生姜を添える。



←厚揚げをサイコロサイズに切ります。  
厚みをこのように半分に切って、  
合計12個くらいになったらちょうどいい大きさに。



←水溶き片栗粉は水、もしくはお送りしている味付けだしを  
小匙2ほど取ってそれで溶きのぼしても。  
しっかり混ぜてくださいね。



←沸騰したら具材を崩さないように気をつけながら絶えずお玉で  
混ぜてください。水溶き片栗粉はしっかり混ぜてから少しずつ  
注ぎ入れてくださいね。