

たけのこの木の芽味噌焼き

材料)

たけのこの水煮 適量

A=白味噌 120g、日本酒 80cc

木の芽 6枚

ニンニクの葉 4枚枚ほど



作り方)

1. Aを小鍋に入れ、泡立て器などでよく練って馴染ませてから火にかける。フツフツとしてアルコールが飛んだら火を止め、冷ます。
2. 木の芽、ニンニクの葉を包丁で叩いてからすり鉢に入れ、すりつぶしてから1を加えてよく馴染むまで混ぜる。
3. たけのこは食べやすい大きさに切る。フライパンにごく少量の油（分量外）を注いで火にかけ、たけのこをこんがりするまで焼く。
4. お皿に盛り付け、2をかける。



←今だけ出回るニンニクの葉。下にはこれから育つ予定のニンニクが。可愛い。



←お酒、味噌をなめらかになるまで泡立て器などでよく混ぜてから火にかけます。フツフツしてきたら舐めてみて、お酒の味がなくなるまで煮てください。



←すり鉢ですりやすいよう、予め木の芽、ニンニクの葉は包丁でザクザク刻みます。



←葉の形状がなくなるくらいにしっかりとすって。



←味噌を混ぜ合わせて完成。冷凍保存できます。