

わけぎのぬた

1999.4.16 Mizuhori/Satoko Saito

春のおかずは ほぼ苦い大人の味かします。
小さい頃は ほぼ苦いとも おいしいと思わなかったけど
今では なつかしい味となっています。

葉の花のおむたし、夕ノ芽の天ぷら、うどの酢の味の
フキのとう やつくしの佃煮、わらび、ぜんまいの
そし わけぎのぬた など など... 白あえ

わけぎに 青柳 というのが 一般的ですが

● 材料

わけぎ、こんにゃく、ちくわ、
おみそ、ポン酢、わりごま、からし

からしみそ

● つくりかた

① わけぎは 4~5cm に切って ゆでる。
(ゆですぎないで)

② こんにゃくは 短冊に切って ゆでる
小さい

③ ちくわを 小さく切る

④ ①~③ に からしみそを入れて あえる

よもぎのおだんごも たべたいけど 花粉症で
つみに 行けなかったのです。