

* 酒粕を使ったメニュー *

春菊と柿の酒粕白和え



材料 * 2人分	分量
春菊	1束
柿	1/2個
ハクツル特撰酒粕	40g
木綿豆腐	1/3丁
味噌	大さじ1

作り方

- ①春菊は沸騰した湯でさっと茹でて4cmに切る。柿はいちょう切りにする。豆腐を水切りする。
- ②酒粕はラップに包んで電子レンジ(500w)で40~60秒加熱する。
- ③すり鉢に酒粕と豆腐を入れてよく混ぜ、味噌を加えてさらに混ぜる。
- ④春菊と柿を③と和える。

POINT

酒粕を加えると香りがよく、クリーミーな白和えに。春菊の程よい苦味と柿のさっぱりした甘味のバランスが楽しめる白和えです。