

菊菜菊花浸し

●材料● 4人分

菊菜 ……………1/2 束
食用菊 ……………2 個
生しいたけ ……………2 枚
柚子 ……………1/4 個
かぼす ……………4 個

つけ地

だし汁 ……………240ml
味醂 ……………30ml
塩 ……………少量
薄口醤油 ……………20ml

(分量外)

塩、酢

●作り方●

1. 菊菜は葉を 1 枚ずつばらし、よく洗って水気をきる。細く裂いた竹の皮で葉元をそろえて束ね、さっと塩ゆでし、冷水に落として冷ます。軽く水気を絞り、竹の皮をはずして 2cm 長さに切り、つけ地適量につけて味を含ませる。
2. 食用菊は花びらを摘み取り、酢水でゆでる。ざるに取って流水にさらす。つけ地適量につけて味を含ませる。
3. 生しいたけは軸を切り取り、水で洗い、水気をふき取る。薄く振り塩をして直火で焼く。焼き上がったら薄切りにし、つけ地適量につけて味を含ませる。
4. ボウルに菊菜、食用菊、しいたけを合わせる。かぼす釜に盛る。