

松崎
おばあちゃんの

95歳

土佐料理

うしおえな
潮江菜のお雑煮

材料(2人分)

もち 2コ
汁 300ml
潮江菜 1/4束
里芋 80g
ゆずの皮 適量



作り方

- ① 里芋を竹串が通るまでゆでたあと、皮をむく。
- ② 潮江菜をゆでて、柔らかくなったら取り出し、4cmの長さにカットする。
- ③ 焼いたもち、里芋、潮江菜をAの汁に入れ、最後にゆずの皮を乗せれば、できあがり。

A : 雑煮の汁の材料 (2人分)

昆布とかつお節のだし 300ml
薄口しょうゆ 小さじ1強
塩 小さじ 1/6



薄口しょうゆと塩を少しだけ “だし” に加える。
塩分濃度0.8%がおいしく感じられる。