

## 水 ミズナの京煮

### 材 料【2人分】

だし昆布…1枚            みりん…小さじ1  
水…1カップ            白ゴマ…少々  
サラダミズナ  
…1袋(200g)  
ショウガ…少々  
京あげ…1/2枚  
淡口醤油…小さじ2

### 作り方

- ①だし昆布は短冊切りにし、水に漬けておく。
- ②ミズナは5cmに切る。ショウガは細切りにする。
- ③京あげは短冊切りにする。
- ④①を漬けておいた水ごと鍋に入れ、ショウガ、京あげとともに火にかけて煮立てる。
- ⑤淡口醤油とみりんを加え、ミズナを入れてさっと煮る。
- ⑥器に盛り、白ゴマをふる。

