

油揚げと白菜・水菜のキムチタレ丼



【材料】 (2人分)

白菜	2枚
油揚げ	1枚
水菜	1束
温泉卵 (市販)	2つ
刻みのり	適量
ご飯	丼2杯分

《合わせ調味料》

キムチのタレ	大さじ2
調味みそ	大さじ1/2
酒	大さじ1
水	大さじ4



白菜のそぎ切り

包丁の刃を縦ではなく、寝かすように切っていく方法です。

切り口の表面積が大きくなるため、味がしみこみやすくなります。

【下準備】

- ① 白菜は、2cm程度のそぎ切りにする。
- ② 油揚げは油抜きし、食べやすい幅の短冊切りにする。
- ③ 水菜は、根を切り落とし、4～5cmに切る。
- ④ 《合わせ調味料》を混ぜておく。

【作り方】

1. 鍋に火の通りにくい順に①の白菜の芯、②の油揚げ、白菜の葉の順に入れ、④の《合わせ調味料》をかけて蓋をし、白菜の芯がしんなりするまで煮る。(中火で10分ほど)
2. 1.に③の水菜を入れ、軽く煮込む。
3. 丼にご飯をよそい、2.の具材をかけ、温泉卵を乗せる。
4. 残りのタレをお好みで回しかけ、刻みのりをちらして、できあがり。