

簡単！小松菜と厚揚げ浸し

●材料（2人前）

- 小松菜 5株
- 厚揚げ 200g
- 水 300ml
- 楽だし 大匙 2
- あまから名人 大匙 2.5



●手順

- ① フライパンに水と調味料（楽だし・あまから名人）を沸騰させ、そこに一口大の厚揚げいれ煮込む。（中火で約3分程度）
- ② 5センチの長さに切った小松の茎の部分を入れる。
- ③ 煮立ったら、葉の部分を入れる。
- ④ 小松菜がしなっとしてきたら、味を確認し調整したら出来上がり。