

## ふきのお浸し



### ▼材料（2人分）

- ふき …2本
- かつお節 …少々
- A：
  - ・だし汁 …大2
  - ・濃口醤油、みりん …各大1

### ▼作り方

- ① ふきは鍋の大きさに切り、熱湯で1分程茹で冷水に放って筋を取る。
- ② ①を3cmに切ってAをかけ、かつお節をふる。