

## たけのこの木の芽和え



## ●材料〈4人分〉

たけのこ…………… 200g  
 山椒の葉 約4g(40枚程度)  
 白味噌…………… 大さじ6  
 みりん…………… 小さじ2  
 砂糖…………… 小さじ2  
 だしの素…………… 少々

## ●作り方

- 1 たけのこは茹でて、食べやすい大きさの短冊切りにする。
- 2 木の芽をザルに入れてサッと洗い、その上から熱湯をかける。
- 3 2をすり鉢で擦る。
- 4 3に白味噌、みりん、砂糖を入れ、さらに擦る。
- 5 たけのこを加え、和える。



## ひとくちメモ!

家を建てた時、両親が植えてくれた山椒の木。春になると、義母の味に近づけるよう毎年作る料理です。