

料理名	フキみそ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	<ul style="list-style-type: none"> ・春一番のいぶきがそなわった料理 ・毎年、2. 3回作る ・ほろ苦いフキノトウをふんだんに使った春の味
材料	フキノトウ 100g A（味噌：70g、酒・みりん：各大1、砂糖：少々） サラダ油：大1
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. フキノトウは汚れを落とし縦に包丁を入れてから、粗みじん切りにする。色が変わりやすいので手早い作業。 2. 鍋にサラダ油を中火で熱し①をてば手早く炒め全体に油が回ったら火を止める。 3. Aを加えて混ぜ、よくなじませてから再び弱火にかける。よくまぜながら火を通す。