


料理名	<p>ぜんまいの大豆和え</p>  <p>A photograph of a bowl filled with a mixture of shredded zenzaimai (bamboo shoots) and soybean salad. The mixture is brownish-green and appears to be coated in a light sauce. The bowl is white with a slightly worn, rustic appearance.</p>
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	祝い、報恩講、葬式などには必ず作る。
材料	<p>4人分          ぜんまい（乾）：30g、大豆（乾）：100g、          味噌：18g、砂糖：大、砂糖：大3、しょう油：小2</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ぜんまいは3cm位の長さに切り、砂糖、しょう油で下味をつける。</li> <li>2. 大豆はゆでミキサーにかける。 すり鉢に入れ味噌、砂糖を加えてする。</li> <li>3. ①のぜんまいの水気をきり②であえる。</li> </ol>