

|              |   |
|--------------|---|
| 料理名          | ぜんまいの大豆和え   |
| 市町名          | 越前市   |
| 伝承料理の<br>いわれ |   |
| 材料           | <p>ぜんまい：200g、出し汁：100cc、大豆：2カップ<br/>         白ごま：大2</p> <p>ア（砂糖：小1、酒：少々、薄口しょうゆ：大1）<br/>         イ（砂糖：大2、酒：少々、薄口しょうゆ：少々）</p>  |
| 作り方          | <p>1. ぜんまいを2cmぐらいの長さに切る。<br/>         ア で煮て下味をつけておく。</p> <p>2. 大豆は一晩水につけておく。<br/>         固めにゆで細かく刻んでおく。</p> <p>3. 白ごまをすり②を入れてすり鉢で形が残るようある程度すれたら イで味付けする。</p> <p>4. 汁気を切ったぜんまいを③の中へ入れ混ぜる。</p> |