

料理名	ぜんまいの大豆和え
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	
材料	<p>ぜんまい：200g、出し汁：100cc、大豆：2カップ          白ごま：大2</p> <p>ア（砂糖：小1、酒：少々、薄口しょうゆ：大1）          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。          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。          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>