

菊のお吸い物

菊のお吸い物は、菊のシャキシャキした食感が秋を感じる一品です。



材料（4人分）

- ・ 菊の花（食用） 80 g
- ・ だし昆布 5 cm
- ・ 水 700 cc
- ・ 三つ葉 1/2 株
- ・ だしかつお 15 g
- ・ 塩 少々
- ・ 薄口しょうゆ 少々

作り方

1. 菊の花びらだけを取って、沸騰したお湯に酢を少し入れてさっと湯がき冷水にとり、ざるにあげて絞っておく。
2. だしを取る。（水4カップだし昆布を入れ火にかける。沸騰したらだし昆布入れて火を止める。冷めたらこす。）
3. 三つ葉は結びさっと湯がいておく。
4. 鍋にだしを入れ、塩と薄口しょうゆで味をつける。
5. 湯がいた三つ葉と菊を入れ、汁椀に出し汁をそそぎ入れる。

ポイント&その他