

だしと絡む素材の甘さと香りがおいしい

# 長葱と春菊のだし和え



Dashi-naganegisyungiku

It's a vegetable,  
but it's sweet

長葱と春菊

撮影料理 スタイリング / kumie ochi  
構成 / naoki onishi

## 材料

長ねぎ	1本 (細めなら2本)
春菊	30g
だし漬の素	5g

## 作り方

- ① 長ねぎ、春菊はそれぞれ5センチの長さ切る。
- ② ①を耐熱ボウルに入れ、だし漬の素を加え軽く混ぜ、水大さじ1/2〜1杯程度振り入れる。ラップをし、レンジで1分30秒加熱する。
- ③ 全体がよくなじむように混ぜ合わせたら出来上がり。