

# たけのこの若竹煮

春の味覚・食感と味わい～たけのこレシピ②

## たけのこの若竹煮

### 材 料 (2~3人分)

たけのこ(水煮).....	400 g
わかめ生.....	50 g
★水 .....	200ml
★しょうゆ・みりん・酒	
.....各大さじ1	
★だしパック(中身)…	小さじ1/4
※まるものだしパック使用	

- たけのこは穂先の柔らかい部分はくし形に、根元の硬い部分は半月切りする。
- わかめは流水できれいに洗い、4cmほどの食べやすい長さに切り水気を切っておく。
- 鍋に★とたけのこを入れて、中火にかけて煮立たせる。煮立ったら弱火で13~15分ほど煮込む。
- ③にわかめを加えて、さっと煮て火をとめる。
- 器に盛りつけて、煮汁をかけてできあがり♪

### コツ・ポイント

- ③でたけのこを煮る時は、落し蓋をすることをオススメします。
- わかめは煮過ぎないよう、火が通ったらすぐ火を止めます。
- 味つけはお好みで調整してください。