

25. あさづきとつぶの酢味噌和え

村山地方

材料	(5人分)
むきつぶ(ゆでたもの)	70~80g
あさづき	200g
味噌	50g
砂糖	25g
酢	25cc

用具

- すり鉢
- すりこぎ

作り方(準備)

あさづきは根をとりきれいに洗う。

熱湯でさっとゆで、3~4cm位に切る。

味噌をすり鉢ですり、砂糖、酢を加えて更によくすり、酢味噌を作る。

ゆでたあさづきとつぶをあえる。

を利用しておいしい。

(寒河江市 葉衣会)

佐藤きすえ

ポイント

- あさづきはゆですぎないように注意すること。塩を一つまみ入れると色よくできる。
- 味噌は塩辛さにより、酢は好みにより加減する。

応用

つぶがないときは、たこ、生かき等