



材料（2人前）

白みそ 150g

利尻昆布 3g

水 500cc

雑煮大根 お好みの量

金時人参 お好みの量

頭芋(小芋でもよい) お好みの量

絹花もしくは極上げづり 適量

丸もち 2~4個

うね乃の白味噌雑煮

京都の白味噌雑煮はまろやかでやさしい味わいが魅力です。作り方のポイントは2つ！白みそを贅沢にたっぷり使うこと、そして風味を活かすために昆布のおだしを使うこと。削り節を乗せると香りと華やかさが加わりません。

作り方

1 下準備

昆布：水に漬け、30分ほどおいておく。

雑煮大根・金時人参・頭芋：皮をむき、3cmくらいの輪切りにして下茹でする。

丸もち：レンジで少し温めておく。

2 昆布を浸した水を火にかけ、沸いてきたら昆布を取り出す。

3 2に白みそをとろみ(ポタージュのようなとろみ)がつくくらいまで溶かす。

4 温めた丸もちを焼かずにそのまま入れる。

5 丸もちがお好みの柔らかさになったら、お椀に入れる。

6 5に金時人参と大根、頭芋を入れ、最後に絹花もしくは極上げづりをたっぷり天盛にする。

*濃い目のおだしがお好きな方はおだしのパックじん黄で作っても美味しいです。

*羅臼昆布でおだしをとってもまた違った味になり美味しいです。

このレシピで使った商品



絹花



利尻昆布（上）