



小かぶのすりながし

取り分け離乳食にもおすすめなすり流し。おだしを使ってシンプルだからこそ引き立つかぶの優しい甘さをお楽しみください。春先にぴったりな一品です。

材料（2～3人前）

小かぶ 約200g

水 500cc

おだしのパックじん（黄） 1パック

京のしろだし 大さじ2

塩 約1g

A：葛粉 大さじ1

A：水 大さじ1

*Aはあらかじめ混ぜておく。

作り方

- 1 小かぶを皮ごとすり下ろしておく。
- 2 鍋に水、だしパックを入れ5分程炊く。炊き上がったらだしパックを取り出し、1を入れて混ぜ火にかける。
- 3 小かぶが透明になったら、味を付ける前にお子さま用は取り分ける。
- 4 京のしろだし、塩を入れる。あくがでてきたらとりのぞく。
- 5 水と合わせておいた葛粉を加えてとろみをつけたらできあがり。*溶き卵やオリーブオイル、ごま油を加えてもおいしいです。

このレシピで使った商品



京のしろだし
おだしのパックじん（黄）