



## 小松菜とおあげの炊いたん

「炊いたん」は京都の言葉。お手軽に作れるのが炊いたんのいいところです。油揚げは油抜きをしておく、よりあっさりした仕上がりに。

### 材料（4人前）

小松菜 1束

油揚げ 半分

おだしのパック じん（黄） 1パック

うす口醤油 小さじ1

水 500ml

### 作り方

- 1 材料を切る
- 2 お鍋に小松菜の芯→葉→油揚げの順番にいれ、おだしのパックじん（黄）、水、うす口醤油を入れて、蓋をして炊く
- 3 途中で混ぜる
- 4 7分経って、小松菜の色が変わらない程度で出来上がり

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）