



若竹汁

若布（わかめ）と筍を炊き合わせた春のごちそう。黄じんと京のしろだしだけで料亭のような味わいに。この季節だからこそその味わいをお楽しみください！

材料（6～7人前）

おだしのパックじん黄 3パック

水 1.5L

塩 小さじ1/2

茹で筍 250g

塩蔵わかめ 40g

京のしろだし 大さじ3

山椒の葉（木の芽） 適量

【筍のアク抜き】

米糠 適量

赤唐辛子 1本

水 筍が浸かる程度

作り方

- 1 筍はアク抜きの処理をしておく。
- 2 水とだしパックを火にかけておだしをとり、塩で味を整えておく。
- 3 穂先と根本の部分を切り分ける。
柔らかい姫皮の部分は千切り。穂先は縦に薄切り。中程から根本は、半分に切り横に2~3mmの薄切りにする。
- 4 ワカメは水に戻し、塩気を抜く。水気を切ったら食べやすい大きさに切る。
* しっかり塩抜きができていないか、少し舐めて確認してください。
* 塩蔵わかめの代わりに、乾燥わかめでもOK。量はお好みで調整してください。
- 5 1のおだしに切った筍を入れて一煮立ちさせ、わかめを入れる。* わかめは火が通りやすいので後から入れてください。
- 6 京のしろだしを加え、お椀に盛り付け山椒の葉（木の芽）を乗せできあがり。* 味見をして塩加減はお好みで調整してください。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）
京のしろだし