



三つ葉と海苔のお浸し

三つ葉を京のしろだしと海苔だけでシンプルに味わう一品。シャキシャキ食感と爽やかな香りがたまりません！副菜としてはもちろん、お酒のアテにもピッタリです。

材料（2人前）

三つ葉 1束

海苔 2枚

京のしろだし 小さじ1

塩（茹でる用） 適量

塩（味付け用） 少々

作り方

- 1 お湯をたっぷり沸かして塩を入れたら、三つ葉を茎の部分から入れ約1分茹でる
- 2 茹で上がったらよく絞り、食べやすい大きさに切る
- 3 ボウルに移し京のしろだし、塩、海苔をちぎりながら加え混ぜ合わせてできあがり

このレシピで使った商品



京のしろだし