

菊花とルーコラのお浸し

●材料● 4人分

菊花 ……………4個
ルーコラ ……………2束
いちじく ……………1個
椎茸 ……………4枚
柚子 ……………少量
浸し地

〔だし汁 ……………450ml
みりん ……………30ml
薄口醤油 ……………15ml
塩 ……………小さじ1〕

(分量外)

酢、塩、酒

●作り方●

1. 菊花は花びらをほぐして酢水でゆで、水に落としてさらす。
2. ルーコラは熱湯に塩を入れた中でさっとゆで水に落とし、水分を絞って3cm長さに切る。
3. 椎茸は酒と塩を振りかけて直火で焼き、5mm幅に切る。
4. いちじくは皮をむいて適当な大きさに切る。
5. 浸し地を合わせて煮立たせ、冷ます。
6. 浸し地に菊花、ルーコラ、椎茸を約30分つける。
7. 6といちじくを器に盛り付けて、ふり柚子をする。