

## 《副菜》納豆和え



切干大根の歯ごたえがポイントです。

### ▶材料（4人分）

ほうれんそう	1/2 束
にんじん	中 1/3 本
切干大根	15 g
ひきわり納豆	50 g
★しょうゆ	小さじ2
★みりん	小さじ1

### ▶作り方

- ① みりんを耐熱容器に入れ、ラップをせずに600wのレンジで20~30秒加熱し、アルコール分を飛ばす。
- ② 切干大根は洗って水で戻し、3cmくらいに切ってさっとゆでる。にんじんはせん切り、ほうれんそうは3cmくらいに切り、ゆでる。すべてよく水けをしぼる。
- ③ ひきわり納豆に★を混ぜ、切干大根と野菜を和える。

※ひきわり納豆は大豆を砕いてあるので、粒の納豆より野菜になじみやすいです。