



### ふだん草の白和え

#### <材料>

ンスナバー	200g
だし汁	150ml
塩	小さじ1/2
醤油	少々
豆腐	70g

#### 和え衣

ピーナツバター	大さじ2
だし汁	大さじ1
白味噌	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	少々
ピーナツ	大さじ1

#### <作り方>

ンスナバーは軸と葉を別々に茹でて1cm長さに細かく切り、だし汁、塩、醤油少々を合わせたものに浸しておく。

豆腐は水切りをしておく。

すり鉢にピーナツバターを入れてだし汁でのばし、白味噌、砂糖、塩を加えてすり混ぜ、豆腐を入れてさらによく混ぜる。

ピーナツは炒って刻んでおく。

ンスナバーの水気を切って和え衣で合え、天盛りにピーナツふりかける。