



タケノコと鯛のクレソン和え



クレソンなどハーブ系の香りを持つお料理には同じように青草の香りを持つ白ワインや繊細でフルーティな赤ワイン、そしてロゼワインがおすすめ。春の食材であるタケノコや鯛を合わせれば、春風や芽吹きが感じられる旬の一品に！

材料 (2人分)

タケノコ(水煮).....	30g
鯛(刺身用).....	30g
鰹だし.....	200cc
クレソン.....	1/2束
白みそ.....	大さじ1
鰹だし.....	大さじ1
砂糖.....	小さじ1

作り方

1. タケノコは縦に薄切りにし、鰹だし(200cc)で煮る。
2. 鯛は食べやすい大きさに角切りにする。
3. 白みそに鰹だし、砂糖を加えよく混ぜ合わせる。
4. クレソンは茎から葉の部分を取り、すりこぎでする。
5. 3、4をよく混ぜ、1、2を加え和え、器に盛り付ける。

Point!

グリーンのお料理にピンクのロゼワインを合わせると視覚効果も加わり、春気分が更にアップしますよ。

