ブロッコリーの ゆずみそかけ



ゆず味噌のほか、ごまみそ、ねぎ味噌など、なんでもOKです。

料理区分別「つ(SV)」数 (1人分)					
主食	副菜	主菜	牛乳· 乳製品	果物	
	1				

エネルギー	たんぱ〈質	脂質	食塩相当量		
46 kcal	3.6 g	0.6 g	0.6 g		

材料 (4人分)

ノロッコッー	1休
ੇ ਮ ਵ	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1
ゆずの皮	1/4個分

作り方

ブロッコリーは食べやすい大きさの小房に分ける。茎はかたいところを除き、薄切りにする。

沸騰した湯で をゆで、ざるにあげ、広げて さます。(ゆですぎないように気をつける。さ ます時、水をかけないこと。)

鍋にみそ、みりん、さとうを入れ、火が通るまでかき混ぜながら加熱する。

ゆずの皮の表面のみをすりおろし に加え、 さっと加熱する。

のブロッコリーを器に盛り付け、 のゆず 味噌をかける。