

# 甘ねぎ・キャベツ・蛸のぬた和え

材料 4人分



・甘ねぎ	1束
・キャベツ	1/4玉
・蛸足(ゆで)	1本

## ● 玉味噌 ●

・白みそ	100g
・酒	20ml
・みりん	20ml
・砂糖	1/2カップ
・卵黄	1/2個
・全卵	10g
・濃口醤油	適量
・和からし	適量
・酢	適量

## 作り方

- ① 甘ねぎを一本のままボイルして、5cmにカットして水分をきっておく
- ② キャベツは短冊切りにしてボイルして水分をきっておく
- ③ 蛸足は食べやすい大きさにスライスしておく
- ④ 玉味噌をすり鉢に入れ、酢・和からしを好みの量入れ、すり合せておく
- ⑤ 甘ねぎ・キャベツ・蛸と味噌を合わせて、器に盛り仕上げる

## 【玉味噌】の作り方

分量通りの調味料を鍋に入れ、弱火で10分程混ぜながら練る

※玉味噌は、木の芽味噌・田楽味噌・酢味噌など基本のベースとなる