

ほうれん草のおひたし



作りかた

- ほうれん草は洗って水けを切らずに、根元の太い物は十文字に切り込みを入れる。



- 葉先と根元を交互にしてラップで、ぴったりと包む。



- ②をテーブルプレートの中央に置き **解凍・下ゆで** **8** **下ゆで葉・果** **菜** で加熱し、水に取ってアク抜きと色止めをする。

- 器に盛り、糸がつおをのせ、しょうゆを添える。

加熱の目安

加熱：約2分

1回に作れる分量

4人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

14kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料

4人分

ほうれん草

200g

糸がつお、しょうゆ

各適量

ゆで物のコツ

料理に合わせた下ごしらえを

葉菜、果菜、花菜類の根の太い物には、十文字の切り目を入れたり、房になっている物は小房に分けます。根菜類は、同じ大きさに切りそろえたり、なるべく同じ大きさの物を選びます。



材料に合ったアク抜きを

ほうれん草などは、加熱後すぐに水に取ります。なすや、カリフラワーなどは、加熱前に薄い塩水や酢水にさらしてアク抜きをします。

水けを切らずにラップで、ぴったり包み、テーブルプレートに直接のせて加熱する
皿などは使いません。