

# あと一品♪小松菜と油揚げの煮浸し



## 加熱の目安

加熱：約5分

1回に作れる分量

1～2人分

## 使用付属品



テーブルプレート

## カロリー

88kcal

## 塩分

1.5g

※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。

材料	1人分	2人分
小松菜(3~4cm幅に切る)	100g	200g
油揚げ(1cm幅に切る)	1/2枚(約10g)	1枚(約20g)
<b>A</b> だし汁	カップ1/4	カップ1/2
<b>A</b> 薄口しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1
<b>A</b> みりん	大さじ1/2	大さじ1
<b>A</b> 砂糖	小さじ1/2	小さじ1

## 作りかた

- 大きくて深めの耐熱ボウルに小松菜と油揚げを入れ、合わせた**A**を加える。
- かるくラップをし、テーブルプレートの中央に置き **200 あと一品♪小松菜と油揚げの煮浸し** by **きちりーもんじゃ** で加熱する。
- 加熱後、汁ごと器に盛り付ける。

## コラボメニューのコツ

### 容器は大きくて深めの物を

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cm、重さ耐熱ガラスボウル 約1.0kg、耐熱プラスチックボウル 約200gの広口耐熱ボウルが適しています。

### ラップのかけかたは

1枚だけかるくかけてください。複数枚重ねてかけると正しく温度が測れません。