

ほうれん草のおひたし



作りかた

1. ほうれん草は洗って水けを切らずに、根元の太い物は十字に切り込みを入れる。



2. 葉先と根元を交互にしてラップで、ぴったりと包む。



3. ②をテーブルプレートの中央に置き 012 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。

4. 器に盛り、糸がとおのをせ、しょうゆを添える。

加熱の目安

加熱：約3分

1回に作れる分量

2~4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

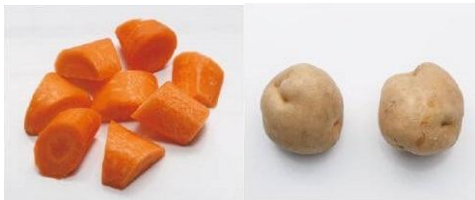
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

材料	2人分	3人分	4人分
ほうれん草	100g	150g	200g
糸がとお、しょうゆ	各適量	各適量	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。