

料理名

## ぜんまいの大豆和え



市町名

越前市

伝承料理の  
いわれ

祝い、報恩講、葬式などには必ず作る。

材料

4人分  
ぜんまい（乾）：30g、大豆（乾）：100g、  
味噌：18g、砂糖：大、砂糖：大3、しょう油：小2

作り方

1. ぜんまいは3cm位の長さに切り、砂糖、しょう油で下味をつける。
2. 大豆はゆでミキサーにかける。  
すり鉢に入れ味噌、砂糖を加えてする。
3. ①のぜんまいの水気をきり②であえる。