

よもぎ昆布

春のヨモギのしっかりとした香りを楽しめます。
おにぎりにしたり、ちょこっと豆腐にのせて食べたりしてみてください。
ほんの一口でも満たされる一品です。

【材料】 * * * * *

- ヨモギ 葉っぱ10枚程
手でちぎれる柔らかい部分
- 塩昆布 2つまみ
- 炒りゴマ 適量(好みで)



【作り方】 * * * * *

- ①鍋にヨモギが浸る量の水を沸かしてさっと洗ったヨモギを茹で、色が鮮やかになったらさらに30秒程茹で、ざるに上げ水を切る。
- ②軽く絞った①に塩昆布を入れて混ぜてできあがり。
- ③器に盛り、炒りゴマをかけるのもおすすめ。



web



facebook



instagram



飛騨で薬草のある暮らし