

Komatsuna with Sesame Miso Sauce

Serves 2

- 120 g komatsuna (Japanese mustard spinach)
(amount left over from boiling 1 portion (200g) at a time for the main dish)
- ½ T miso
- ½ T sugar
- 1 T dashi (or water)
- 1 T ground sesame

1. Cut boiled **komatsuna** into 4 cm lengths and squeeze out the water.
2. Mix **miso**, **sugar** and **dashi** in a bowl. Add ground white **sesame seeds** and mix smoothly.
3. Add komatsuna and mix.



komatsuna ⇒ Japanese mustard spinach

小松菜のごまみそあえ

材料 (2 人分)

- 小松菜 120g(メインの料理で 1 わ(200g)をまとめてゆでた時に余った分量)
- みそ 大さじ 1/2
- 砂糖 大さじ 1/2
- だし汁(または水) 大さじ 1
- すり白ごま 大さじ 1

1. ゆでた小松菜は 4cm 長さに切り、水気を絞る
2. ボウルにみそ、砂糖、だし汁を混ぜる。すり白ごまも加えなめらかにする
3. 小松菜を加え、あえる

