

大根のみそ汁

具材を変えて
アレンジもできます😊

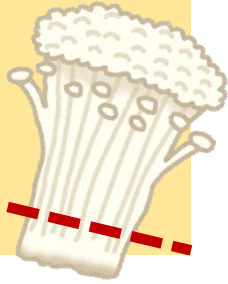
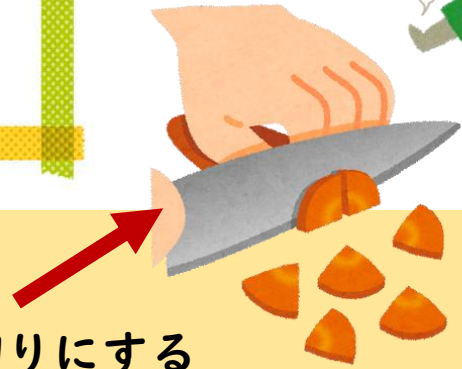
材 料

- ・大根 100g
- ・油揚げ 1枚
- ・えのき 1/2袋
- ・和風顆粒だし 小さじ1/2
- ・みそ 大さじ2
- ・水 300ml



① 下準備

- ・大根 … 皮をむいて、いちよう切りにする
- ・油揚げ … 熱湯をさっとかけて油抜きし、細切りにする
- ・えのき … 石づきを落として三等分にする



② 鍋に水と大根を入れて、ひと煮立ちさせる。

かりゅう
顆粒だしではなく、水に昆布・いりこ・かつお節を入れ、
ふっとう
沸騰させてからだしをとると、もっとおいしくなりますよ！

③ かりゅう 顆粒だし、えのき、油揚げを入れて、中火で3分間加熱する。

④ 大根に火が通ったら、弱火にして、みそをよく溶かしながら入れる。

味見をして薄ければ、
みそを足して調整してください。



できあがり！