

はんぺんのすまし汁

材 料 (2~3人分)

- ・はんぺん 1/2枚
- ・えのき 1/2袋
- ① {
 - ・ 顆粒だし 小さじ1
 - ・ しょうゆ 小さじ1/2
 - ・ みりん 小さじ1/2
 - ・ 塩 小さじ1/4
- ・ 中ネギ 3本くらい



① 下準備

- ・はんぺん…小さめに切る。
- ・えのき…石づきを落として3等分にする。
- ・中ネギ…小口切りにする。

② 水450ccを火にかける。

ふっとう
沸騰したらえのきを入れて、中火で1分間煮る。

③ ①の調味料とはんぺんを入れ、再び沸騰させる。

④ 味を調整したら、おわんについて、ネギを散らす。

スーパーにはカットされたネギが売っているので
うまく活用してみてね

