

～＊～田舎汁～＊～

<材料 4人分>

冷凍すいとん……80g
油揚げ………1/2 枚
玉ねぎ………100g
ごぼう………40g
にんじん………40g
しめじ………40g
葉ねぎ………1本
合わせみそ………大さじ4
煮干しだし汁……450cc



<作り方>

- ①ごぼうはささがき、にんじんはいちょう切り厚さ4mmに切る。
- ②玉ねぎは4mmの短冊、油揚げは油抜きをして短冊に切る。
- ③しめじは石付を除きばらし、葉ねぎは4mmの小口切りに切る。
- ④煮干しのだし汁を沸かし、ごぼう、にんじん、玉ねぎ、しめじ、油揚げを煮る。
- ⑤野菜が柔らかくなったら、すいとんを入れ煮る。
- ⑥味噌をだし汁で溶き、⑤に入れ、仕上げに葱を入れる