

切干大根のみそ汁



《材料 4人分》

- 切干大根 12g
- 人参 20g
- うす揚げ 12g
- 青ねぎ 12g
- かつおだし 400cc
- みそ 30g

《作り方》

- ① 切干大根は水で戻し、水気を切ってざく切りにする。
- ② 人参は皮をむき、千切りにする。うす揚げは薄切りにする。
- ③ 鍋にだし汁、切干大根を入れて中火で煮る。煮立てば火を弱めて4～5分煮て人参、うす揚げを入れる。
- ④ 再び煮立てば、みそを溶き入れて、最後に刻みねぎを加える。

