

味噌汁の作り方

◇ RECIPE ◇

材 料 (4人分)

とうふ : 1/2丁
乾燥わかめ : 小さじ2
青ねぎ : 適量



水 : 3カップ
顆粒だし : 小さじ1.5
みそ : 大さじ2



作り方 (4人分)

- ①青ねぎを小口切りする。
- ②豆腐を食べやすい大きさに切る。
- ③分量の湯を沸かし、顆粒だしを溶かす。
- ④②の豆腐と乾燥わかめを入れ、2分ほど火を通す。
- ⑤小さいボールにみそを入れ、鍋のだし汁を少量加えて、みそを溶く。
- ⑥⑤の溶いたみそを鍋に加える。
- ⑦お椀に盛り付け、①の青ネギを散らす。

味噌を溶くための
小さいザルです。
このまま鍋に入れて、
上から味噌を入れて
溶くことができます。



青ネギは鍋で温めてから
盛り付けてもおいしいです。



覚えておこう!!

- ◎お味噌は
食べる直前に入れる!
- ◎お味噌を入れたら、
グツグツ煮ない!

