

つくってみませんか？

だしを効かせてほのぼのいただきます♪



<しみ豆腐のみそ汁>

材料(4人分)

だいこん(いちょう)	…	80g
ぶなしめじ(石づきとりほぐす)	…	50g
はくさい(1cm幅)	…	100g
ねぎ(小口)	…	50g
しみ豆腐	…	30g
みそ	…	大さじ2
煮干し	} (だしをとる)	… 8g
昆布		… 1.5g
水		… 800cc

作り方

- ① 水の中に煮干しと昆布を入れて、弱火で煮出し、だしをとる。
- ② だしでだいこんとしめじを煮る
- ③ だくさい、ねぎを入れて加熱し、煮えたらみそとしみ豆腐を入れて仕上げる。

