

生揚げとねぎの味噌汁

材料(4人前)

生揚げ	1枚(180グラム)
小ねぎ	2本
合わせ味噌	大さじ2
和風顆粒だし	大さじ1
水	800cc

作り方

- ① 小ねぎを小口切りにする。
- ② 生揚げを食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に水を入れ沸かし、生揚げを入れる。
- ④ ③に和風顆粒だしを入れ、味噌を溶き入れる。
- ⑤ 味が整ったら、①のねぎを入れて完成です♪