

「みそ汁 | 厚切りの削りぶしで作る」

材料

- 『4人分』
- 削りぶし（厚切り） ...30g
 - 水...800cc
 - お麩...20個
 - オクラ...4本
 - ねぎ...1/2
 - 味噌...大さじ2



作り方

- ①なべに水を入れ、お湯を沸かす。
- ②沸騰したら弱火にして削りぶしを入れる。
- ③『②』を2~3分煮出したあと火を止める。削りぶしが沈んだら網などですくい取ります。（コーヒーフィルターでこしてもok）
- ④『③』にお麩、きざんだねぎを入れ火にかけ、オクラは生のまま薄くきざみ（3mmくらい）入れます。
- ⑤『④』にお味噌を入れ沸騰させないように、とくす。

Memo



Doudou Pitou