

みぞれ汁

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
だいこん	10 g	40 g	①なべに水とかつおだしを入れる。
なめこ	5 g	20 g	②だいこんとにんじんは、5mm 程度のいちよう切りにする。
だいこんおろし	20 g	80 g	③ねぎは、小口切りにする。
にんじん	5 g	20 g	④なめこは軽く洗って、ぬめりをおさえておく。
油揚げ	5 g	20 g	⑤油揚げは、湯をかけて油抜きをしておく。
ねぎ	5 g	20 g	⑥①に②を入れて、やわらかくなるまで煮る。あくが出てきたら取る。
薄口しょうゆ	4 g	大さじ1弱	⑦なめこ、油揚げ、だいこんおろしを入れてひと煮たちさせる。
食塩	0.3 g	ひとつまみ	⑧薄口しょうゆと食塩で味を整える。
かつおだし	5 g	20 g	⑨ねぎを入れて、沸騰させる。
水	200cc	800cc	

