

# 大根の味噌汁

材料 (4人分)

大根おろし... 1カップ

油揚げ... 1枚

細ねぎ... 5cm

煮干だし... 300cc

赤みそ... 大さじ1

最後に加える  
大根おろしか  
味の決め手だよ。

作り方

1. 鍋に煮干だしを沸かす。
2. 油揚げを短冊切りにし煮る。
3. 味噌で味をととのえる。
4. 大根おろしを入れ沸かしねぎをちらしてできあがり。

