

昔なつかし

# すいとん汁

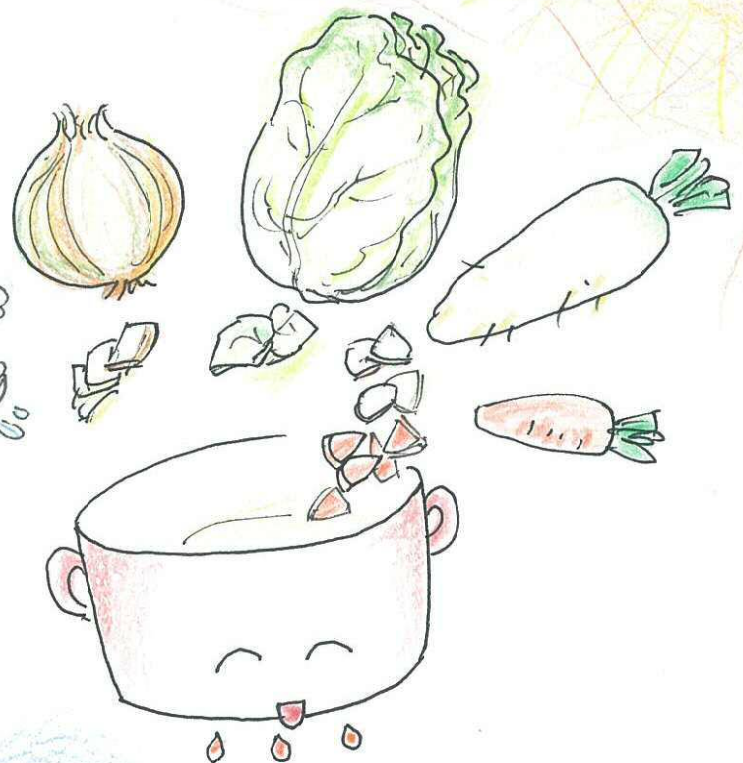
4人分

- 白菜 60g
- 大根 60g
- 人参 40g
- たまねぎ 50g
- 油揚げ 20g
- ねぎ 20g
- 小麦粉 50g
- みそ 大さじ2
- 煮干しだし 500cc

① 野菜は食べやすい大きさに切る。



油揚げは短冊切り  
熱湯をかけ油ぬきをする



② 鍋にだし汁を入れ、ねぎ以外の野菜を入れ煮えるまで火く。

③ 小麦粉に水を入れて混ぜ、耳たぶ位のカタさにする。

④ ③をスプーンで団子状にすくいながら②に入れていく。

⑤ 団子が固まって浮きあがってきたら、みそを入れ、味を整える。  
ねぎを散らしできあがり。

野菜は季節のもの  
何でもOK!!  
寒い冬にヒョコヒョコ、  
体が「ホコホコ」と  
暖たまります♡

