

シャキシャキ食感が
たまらない！！

切干し大根の味噌汁



材料＜4人分＞

- ・カットわかめ 適量
- ・切干し大根 20g
- ・たまねぎ 小1/2個
- ・味噌 25g
- ・水 520cc
- ・顆粒だし 適量

作り方

- ①たまねぎは薄くスライスに切る
- ②切干大根とカットわかめは水に戻し、食べやすい大きさに切る
- ③鍋に水と顆粒だし、たまねぎを入れ火にかける
- ④火が通ったら②を加え、ひと煮立ちさせる
- ⑤味噌を溶いて完成★

給食より

いつもの味噌汁に切干し大根が入ることにより、シャキシャキな食感がプラスされ、とても美味しいです♪

ただし、切干し大根を火にかけすぎると食感がなくなるのであまり火にかけすぎない方がいいと思います。

