

みつばと大根のおろしスープ

材料 (3~4人分)

みつば1束 / 大根300g / 生姜ひとかけ / 鶏がら顆粒大さじ1 / 薄口醤油大さじ2 / みりん大さじ1 / 塩、こしょう



ワンポイント
アドバイス

火を止めてからみつばを加えて
みつばの香りを逃がさないように。



作り方

①みつばは2cm幅に切る。大根、生姜はすりおろす。②鍋に水4カップ、鶏がら顆粒、薄口醤油、みりんを加え火にかける。③煮立ったら、大根、生姜を加え、塩、こしょうで味を調える。④火を止め、みつばを加える。

