

丸いもの味噌汁

| 材料 | 分量（4人分） |
|----------------|---------|
| 丸いも | 1/2個 |
| なめこ | 1/2パック |
| 白ねぎ | 1/2本 |
| 味噌 | 適量 |
| 出し汁（かつおだし5倍濃縮） | 400cc |

《作り方》

1. 白ねぎを薄切りにする。
2. 出し汁になめこと味噌を入れる。
3. 丸いもの皮をむき、すり鉢でする。
4. 2にすった丸いものをスプーンですくって団子状にして入れ、ひと煮立ちさせる。器に盛り、ねぎを添える。

【ポイント】

- ①A コープマーク商品のかつおだし(ビン)を使いました。しっかりした丸いもには、かつおだしの方が合うと思いました。
- ②丸いものは色が変わりやすいので、先にみそ汁をつくってからすった方が、仕上がりが良くなります。



JA 白山オリジナルキャラクター
「ひめのまいちゃん」