



とうふの味噌汁



材料(4人分)
便利とうふ(サイコロタイプ).....60粒/約210g
なめこ.....50g
ねぎ.....6cm
だし汁.....600ml
味噌.....大さじ3

・作り方

- ①なめこを水で洗い、適当なサイズに切る。
- ②ねぎは薄い小口切りにする。
- ③だし汁を火にかけて、味噌を入れる。
- ④凍ったままの【便利とうふ】を入れ、ひと煮立ちしたら、なめこを入れる。
- ⑤刻みねぎを加えて出来上がり。