

おいしいれんこんのみそ汁

対象

どなたでも



材料【2人分】

れんこん…………… 1節 (150g)
だし汁…………… 2カップ
みそ…………… 大さじ1
おろししょうが …… 適宜
小ねぎ…………… 適宜

作り方

- 1) れんこんは皮をむき、2/3量をすりおろす。残り1/3は半月切りにし、さっと水にさらす。
- 2) 鍋にだし汁と切ったれんこんを入れて火にかける。
- 3) れんこんに火が通ったら火を止めてみそをとき入れ、すりおろしれんこんを加える。
- 4) 再び火にかけてとろみがつくまで煮る。
- 5) 器に盛り、おろししょうがと小口切り的小ねぎを添える。

Cooking Point!



- ・ れんこんのとろみと歯ざわりを同時に楽しめます。
- ・ 色が気にならなければ、皮ごとすりおろしてもよいでしょう。