

♥ 根菜の味噌汁

34kcal



材料(2人分)

大根…2cm (約60g)
ごぼう…1/8本
大根の葉…適量
だし汁…300ml
味噌…大さじ1

作り方

- 1 大根は皮をむいていちょう切り、ごぼうは皮をよく洗ってささがき、大根の葉は小口切りにそれぞれ切る。
- 2 鍋にだし汁と大根とごぼうを入れて煮て、火が通ったら火を弱めて味噌を溶き入れ、大根の葉を加えて火を止める。