

♡ お餅入り小松菜の味噌汁

158kcal



材料(2人分)

お餅…2個
小松菜…1株
にんじん…30g
だし…300ml
味噌…大さじ1

作り方

- 1 お餅はトースターなどできつね色に焼き、小松菜は4cmのざく切り、にんじんは細切りにする。
- 2 鍋にだし汁を入れて煮立ったらにんじんを加え、火が通ったら弱火にして味噌を溶き入れ、焼いたお餅と小松菜を加えてひと煮立ちする。