

♡ 麦味噌のお雑煮

163kcal



材料(2人分)

餅…2個
生しいたけ…20g(2枚)
かまぼこ…20g
小松菜…30g(1株)
だし汁…300ml(1と1/2カップ)
麦味噌…30g(大さじ2弱)

作り方

- 1 生しいたけは石づきを取り、かまぼこはお好みの大きさに切る。
- 2 鍋に水(分量外)を入れて、小松菜、生しいたけを茹でる。茹でた小松菜は1/4の長さに切る。
- 3 鍋にだし汁を入れて温め、麦みそを溶く。
- 4 餅を焦げ目が軽くつく位に焼く。
- 5 お椀に餅、生しいたけ、かまぼこ、小松菜を入れ、麦みそを溶いただし汁を注ぐ。