

汁物 「しょうが風味のみぞれ汁」

<材料(2人分)>

大根	40 g
にんじん	20 g
えのきたけ	10 g
葉ねぎ	6 g
しょうが	少々
だし汁	1・1/2カップ
〔塩〕	小さじ 1/2弱
〔しょうゆ〕	小さじ 1/3
〔片栗粉〕	大さじ 1/2
〔水〕	大さじ 1/2

🌸作り方🌸

- ① 大根はおろしてかるく水気をきる。
- ② にんじんはいちょう切りに、しょうがはすりおろす。
- ③ えのきは根元を落として3等分に切り、ほぐす。
- ④ 葉ねぎは小口に刻む。
- ⑤ だし汁ににんじん、しょうがを入れて4～5分煮、えのき、大根おろしを加える。
- ⑥ 塩としょうゆで調味し、水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがついたら葉ねぎをちらす。