

お料理レシピ

むぎのたね

2023.6.12 No. 253

野のはな空のとぴ保育園

料理名 切干大根の味噌汁

家にあると便利な「切干大根」。煮物やサラダのほかにも、味噌汁の具としても美味しくいただけます。生の大根よりも旨味が詰まっていて、柔らかく食べやすくなります。

材料（4人分）

・切干大根（乾）	5g	・小松菜	2本	・人参	1/4本
・味噌	大さじ4	・出汁	700cc		

- ① 切干大根は、たっぷりの水で20分程戻し水を切り、食べやすい大きさに切る。
- ② 小松菜は、食べやすい大きさに切る。
- ③ 人参は、食べやすい大きさのいちょう切りにする。
- ④ 鍋にだし汁入れ、①を柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ ④に人参・小松菜を入れ柔らかくなったら、火を止め味噌を溶く。

