



かぶの豆乳味噌汁♪

作り方

- ①かぶは薄めのくし切りに、薄揚げは1cm幅に切る。
- ②だし汁にかぶと薄揚げを入れ、かぶが柔らかくなるまで煮る。
- ③火を止めて、味噌と豆乳を入れ、再び火を入れ温める。
- ④器に盛り付け、かぶの葉と鰹節をかけて完成！

寒くなってきましたね。

豆乳で優しい味わいの味噌汁に仕上げました。

風邪予防に作ってみて下さいね！



材料

かぶ 1株
かぶの葉 2本
薄揚げ 1/2枚

だし汁 カップ3と1/2カップ
豆乳 1カップ
麦味噌 80g
鰹節 少々