

若竹汁



材料 (4人分)

水煮たけのこ	120g
豆腐	120g
乾燥わかめ	4g
なると	40g
ねぎ	12g
だし汁	600cc
薄口しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1

作り方

1. たけのこは3cm長さに切り、繊維に沿って短冊切りにする。
2. 豆腐はさいの目切りにする。
3. 乾燥わかめは水で戻し、食べやすい大きさに切る。
4. なるとは、薄い輪切りにする。
5. だし汁を鍋に沸かし、たけのこを加えて煮る。
6. 豆腐となるとを加え、調味料で味を調える。
7. 小口切りにしたねぎとわかめを加え仕上げる。

