

切り干し大根のスープ



材料(4人分)

切り干し大根	12g
ごぼう	15g
にんじん	20g
ぶなしめじ	20g
えのき	20g
舞茸	20g
ベーコン	12g
貝柱	20g
チキンコンソメ	小さじ1
うすくちしょうゆ	小さじ1半
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
みつ葉	2g
水	1000cc

作り方

- ① 切り干し大根はもどして、5cmの長さに切る。ごぼう、にんじんは千切り、みつ葉は2cm幅に切る。
- ② しめじ、舞茸は、根元を外してほぐす。えのきは根元を外して3等分に切る。
- ③ ベーコンは5mm幅に切る。
- ④ 鍋に水を入れ、みつ葉以外のすべての材料を入れて煮る。
- ⑤ 野菜が煮えたら、Aの調味料を入れて味付けする。
- ⑥ 仕上げにみつ葉を入れる。

* 塩とこしょう、水量は味をみて調節してください。

料理のポイント

食材の食感を楽しみながら、よくかんで食べるスープです。ごぼう、にんじんは、切り干し大根の大きさに合わせて、千切りにしましょう。ベーコンと貝柱のうまみが、根菜やきのことよく合います。

