

基本の重ね煮味噌汁（4～5人分）

- ・・・重ねて煮たら、ダシを使わなくても
旨味たっぷりのおいしいお味噌汁になります・・・

<材 料>

味噌.....	60g	
薄揚げ.....	1/2 枚	細切り
ごぼう.....	20g	ささがき
にんじん.....	30g	いちよう切り
たまねぎ.....	100g	皮を剥いて回し切り
じゃがいも.....	70g	いちよう切り
キャベツ.....	50g	ザク切り



水 A.....	200cc
水 B.....	400～500cc
青ネギ.....	1 本.....小口切り

<作り方>

- ① 厚手の鍋に、材料を図のように重ねる
- ② 水 A（200cc）を加え、蓋をして中火にかける
- ③ 沸騰して、味噌の良い香りが感じられたら火を弱め、コトコトと煮る
- ④ 野菜が柔らかくなったら、水 B を加えてのばし、薄味に調える
- ⑤ 一煮立ちしたら、お椀に盛り、青ネギをちらす