



# 「じゃがいもとにらのコクうま味噌汁」



じゃがいもは皮むき食べやすい大きさに乱切りし、水にさらす。  
しいたけは軸を切り取り薄切りする。にらは長さ3cmにきる。  
鍋に昆布、薄切りしたしいたけの軸をいれ、弱火で出汁をとる。  
昆布を取り出し、じゃがいもと薄切りしたしいたけを入れて火が通るまで煮る。  
味噌を溶き、再度煮たつ直前ににらを加えて温まった器にもり、  
白すりごまをパラパラして出来上がり。

\* 豆乳を少し加えても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880