



「**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。



ゆきやのInstagram

是非、ゆきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆきや
#yukiya808 @ゆ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!

ゆきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880