

## 切干大根のみそ汁



### 《材料 4人分》

- 切干大根 12g
- 人参 20g
- うす揚げ 12g
- 青ねぎ 12g
- かつおだし 400cc
- みそ 30g

### 《作り方》

- ① 切干大根は水で戻し、水気を絞って食べやすい長さに切る。
- ② 人参は皮をむき、干切りにする。うす揚げは薄切りにする。
- ③ 鍋にだし汁、切干大根を入れて中火～弱火で4～5分煮る。  
人参、うす揚げを加えてさらに煮る。
- ④ みそを溶き入れて、最後に刻みねぎを加える。