

➔ さくらのすまし汁



材料(4人分)

もめん豆腐	120g
大根	60g
じゃがいも	60g
にんじん	40g
えのきたけ	40g
さくらかまぼこ	20g
みつば	12g
油揚げ	12g
しょうゆ	16g
塩	1.2g
でん粉	2g
むろ削り	16g

➔ 作り方

1. むろ削りでだしをとる。(400ml程度)
2. もめん豆腐はさいのめ切り、大根とにんじんは細目の短冊切り、じゃがいもは短冊切り、油揚げは細切り、えのきたけは軸を切って半分に、みつばは軸を切って2cm幅に切る。
3. 鍋にだし汁・大根・にんじんを入れ煮る。
4. ③にじゃがいも・えのきたけ・さくらかまぼこ・油揚げ・もめん豆腐を順に入れ、ひと煮たちしたら、しょうゆ・塩・みつばを入れる。
5. 一旦火を止め、水で溶いたでん粉を入れて再度加熱する。
6. ひと煮立ちしたら火を止める。

※さくらかまぼことは、桜の花の形をしたかまぼこです。他の形のもので代用可能です。

さくらかまぼこはあらかじめスライスされていますが、代用する場合は、必要に応じてスライスして使用してください。