

料理名 かぶ汁 (金町小かぶ)

料理ジャンル 和食・洋食・中華・( )

時間/量 分/2人前



材料	分量	目安
金町小かぶ	1/2個	
にんじん	1/8本	
油揚げ	1/4枚	
だし汁=んぶ	1=ぼり、かつま(ふり)	
みそ	大さじ1.5〜2	400m

**つくりかた**

①: 鍋にだし汁、かぶ、ニンジンを入れて強火で熱し煮た。たら火を弱める。②: かぶがすきとおて、<sup>やわらかく</sup>なったら、油あげを加え、中火にする。③: にた。たら、みそを溶き入れて、火を止め、かぶの葉を加え、ひと混ぜし、お皿によそう。

完成!

**\*下準備・ポイントなど**

小かぶは葉を切りおとして皮をきれいに水洗いし、食べやすい大きさに切る。葉は分量外の塩を入れた熱湯でゆで、水にとってあら熱かたれたら水気を切り、1cmに切る。

にんじんは皮をむき、半月切り、または、1cm角切りにする。