

(秋5) 大豆とレンコンの塩麴スープ

【材料】 (2人分)

レンコン 150g
ゆで大豆 50g
カツオだし 1/2カップ
塩麴 大さじ1

【作り方】

- 1.レンコンを皮ごとすりおろす。
- 2.鍋にだしと1を加え、混ぜながら中火で煮る。とろみが出てきたらゆで大豆を加え、一煮立ちしたら火を止め、塩麴で味を調える。

【アレンジ】

いろいろ野菜入れても美味しい。