

菊芋と小松菜の味噌汁



材料	菊芋	100 g
	小松菜	2 株
	出汁	300cc～400cc
	味噌	大さじ 2
	お好みで一味唐辛子等	

- 作り方
- 1 菊芋を洗って皮付きのまま7mm程の厚さにスライスする
 - 2 小松菜は洗って4cm程の長さに切る
 - 3 鍋に出汁と菊芋を入れて中火にかけ沸騰したら火を弱め菊芋に火が通るまで煮る
 - 4 小松菜の茎部分を加え、一度火を止めて味噌を溶き入れ味を調える
 - 5 再び火にかけ最後に小松菜の葉を加えてさっと火を通す
 - 6 器に盛って出来上がりです
- お好みで一味唐辛子や柚子胡椒なども合います