

# 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