

和風スープ



材料 あやめ雪、黄金かぶ、赤かぶ 各1個
白だし
薄口しょうゆ
水

作り方 1 かぶは葉っぱの根本より少し下で切りよく洗う
2 皮付きのまま1センチ角に切る
3 鍋で柔らかくなるまで煮る
4 白だし、薄口しょうゆ、みりんで味を調える

吸い口に柚子の皮の千切りや、軽くゆでたかぶの茎
かぶの葉を乗せててもよい

味付けをコンソメですると洋風になります