

## 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  
かぶの葉を乗せてもよい

味付けをコンソメですると洋風になります