



## ゴボウの味噌汁

### 材 料

里芋	4コ
ごぼう	20センチ
だし汁	カップ5 (昆布 10cm、煮干し 6本)
みそ	大さじ 2~3
ねぎ	適量

### 作り方

- ① 里芋は、皮をむいて1cm厚さに切る。
  - ② 鍋にだし汁を入れ、中火にかける。  
煮立つ直前に昆布と煮干しを取り出す。
  - ③ 里芋を入れやわらかくなるまで加熱。
  - ④ 火を止め、味噌を溶かす。  
ごぼうをすりおろして加え、ひと煮立ちさせたら器に盛り、  
ねぎをちらす。
- ※だし汁は、昆布と煮干しを水に浸し冷蔵庫で一晩おく。