

塩麴レシピ『大根と豚肉の味噌汁』

材料(4人分)

大根	3 c m
豚小間切れ	5 0 g
塩麴	小さじ 2
味噌	適量
万能ねぎの小口切り	



作り方

- ① 大根を短冊切りにする。水適量を入れて茹でる。大根が軟らかくなったら、塩麴、豚小間切れ肉を入れ、4人分になるように、湯適量をたす。
- ② 煮立ったらアクをすくい、味噌を適量溶く。仕上げに万能ねぎの小口切り適量を浮かべる。