

【海10】アオサの味噌汁



材料



1. に対応



2. に対応

写真拡大表示

● 材料: (4~5人分)

・アオサ	適量
・豆腐	半丁
調味料	
・だし汁	1000cc
・味噌	100g

● 作り方

1. アオサは砂などを丁寧に洗い流し、水を切る。包丁でたたき、細かくしておく。
2. 豆腐の味噌汁を作る。ひとつまみのアオサをおわんに入れて、そこに熱い味噌汁を注ぎいれれば出来上がり。