

# 【きよらかすまし汁】

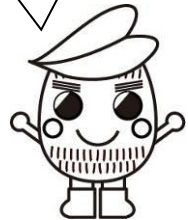


材料（約4人分）

【材料】

かつおぶし	15g	
水	4カップ	
あられ麩	3g	⇒もどしておく
マロニー	20g	⇒もどしておく
カニ風味かまぼこ	4本	⇒ほぐしておく
にんじん	20g	⇒細切り
だいこん	100g	⇒細切り
長ねぎ	20g	⇒小口切り
たけのこ水煮	40g	⇒細切り
うすくちしょうゆ	大さじ1	
清酒	小さじ1	
食塩	少々	

かつおぶしでしっかり  
出汁をとろう。



いもっち



くりっち

澄んだお汁にするために  
あまり煮立たせないでね。

作り方

- ①かつお節でしっかりと出汁をとる。
- ②にんじん、だいこん、たけのこを入れて煮る。
- ③かまぼこ、マロニー、あられ麩を入れて煮る。
- ④調味し、味をととのえる。
- ⑤長ねぎをちらしてできあがり。