

みそ汁の作り方

材料 (1人分)

もめんとうふ 75g(1/4 丁)

カットわかめ (乾燥) 小さじ 1

ねぎ 3cm くらい

水 1 カップ

粉のだし 小さじ 1/3

みそ 小さじ 2

手順

1. とうふは 1cm の角切り (サイコロの形)
2. ねぎは小口切り (こまかく切る)
3. なべに水と粉のだしをいれて 中火にかける
4. 煮立ったら、とうふをいれる
5. 1 分ほど煮る
6. おたまにみそをいれて、溶かす
7. 最後にねぎをいれてすこし待つ
8. 火を止めて、おわんにいれて完成

以上