

ばち汁



【材料】（4 人分）

- ・豆腐・・・・・・・・・・40g
- ・ごぼう・・・・・・・・・・30g
- ・大根・・・・・・・・・・80g
- ・人参・・・・・・・・・・50g
- ・青ネギ・・・・・・・・・・10g
- ・油あげ・・・・・・・・・・30g
- ・水・・・・・・・・・・800ml
- ・かつお節・・・・・・・・適量
- ・醤油・・・・・・・・・・少量
- ・ばち・・・・・・・・・・適量

【作り方】

- ① 具材を切る。
 - ・ごぼうは薄いななめ切りにして水にさらす
 - ・大根、人参はいちょう切り
 - ・油揚げは、縦半分に切り薄切り
 - ・青ネギは、小さく切る。
 - ・豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に分量の水を入れ、かつお節を加えてだし汁を取る。（かつお節は取り除く）
- ③ 鍋に、だし汁、ごぼう、大根、人参を入れて中火にかけ、煮立ったら油揚げと豆腐を加えてふたをして10分煮る。食べる直前にばちを加え、醤油を入れる。
- ④ 器に盛り、青ネギをちらす。

