

◆献立名◆

じゃがいもとキムチのチゲ風みそ汁

★材料★(4人分)

- ・じゃがいも 2個
- ・キムチ 80g
- ・油揚げ 1枚
- ・だし汁 800ml
- ・味噌 大さじ8
- ・ごま油 大さじ2
- ・ねぎ 適量

☆アピールポイント☆

みそ汁というよりキムチチゲという感じで、体も温まって美味しかったので、ぜひ食べてみてほしいです。辛いのが好きな方は、ごま油のかわりにラー油を入れても美味しいので、一度試してほしいです。一度食べたら、絶対にもう一度食べたいと思うので、ぜひ作ってみてください！

●作り方●

- ①油揚げは、お湯をかけて油抜きをし、水気を切り、半分に切っておく。
- ②じゃがいもは皮をむいて、1cm角に切る。
- ③油揚げは、縦半分に切ってから1cm幅に切る。キムチはざく切りに。
- ④鍋にだし汁とじゃがいも、中火で火が通るまで煮る。
- ⑤④の鍋に、③を入れ中火でひと煮立ちさせたら火を止める。
- ⑥みそを溶かし入れ、ごま油を入れる。
- ⑦お椀によそい、ねぎをちらして完成。