

◆献立名◆

洋風味噌汁

★材料★(4人分)

- ・ベーコン 3枚
- ・コーン 50g
- ・ほうれん草 1/4束
- ・かぼちゃ 1/6個
- ・しめじ 20g
- ・だし汁 400g
- ・三日月味噌 大さじ2
- ・オリーブオイル 大さじ1

☆アピールポイント☆

三日月味噌を入れました。

●作り方●

- ①ベーコンは一口大に切り、かぼちゃは種を取り除き、イチョウ切りにする。しめじは、根を切ってほぐし、ほうれん草は一口大に切っておく。
- ②まず鍋にオリーブオイルを入れて熱し、ベーコンとかぼちゃ、しめじを炒める。
- ③ある程度炒めたら、だし汁を加え煮る。
- ④かぼちゃが、柔らかくなったらほうれん草とコーンを入れる。
- ⑤火が通ったら最後に、味噌を溶かし入れて出来上がり。