



所要時間



10分

【材料】（2人分）

丸餅…2個 九条ねぎ（青い部分）…2本分

かつおだし…300ml

薄口しょうゆ…小さじ1/2

【作り方】

- ①丸餅をトースター等でよく焼き、お椀に入れる。
- ②九条ねぎは細く斜め切りにし、さっと水で洗ってザルにあげる。
- ③かつおだしを温め、薄口醤油で香りをつける。①にそそいで②をたっぷり添える。

【栄養成分など】（1人分）

- ・エネルギー 104kcal
- ・食塩相当量 0.4g

かつおだしは濃い目にとった方が美味しくできます。
しょうゆは香りづけ程度に。やわらかいお餅で作っても
美味しいですよ！手で薄くのはして焼きましょう。
おだしが香るちょっと変わったお吸い物です。
お雑煮としても！

