

# 粕 汁



## 材料（2人分）

大根	100g
ごぼう	100g
こんにゃく	40g
人参	30g
うす揚げ	20g
さつま揚げ	10g
だし汁	500ml
酒粕	25g
★白みそ	25g
★みりん	小さじ1
★しょうゆ	小さじ1
★酒	大さじ1

## 作り方

- ①鍋にだしを入れ、大根（いちょう切り）、ごぼう（斜め切り）、こんにゃく（短冊）、うす揚げ（短冊）、さつま揚げ（短冊）を柔らかくなるまで煮る。
- ② 酒粕をだしでのばしながら、よく溶いて加える。
- ③ ★も加え、味を調える。

\*お好みで、青ねぎ、天かす、七味唐辛子などをトッピングしても！