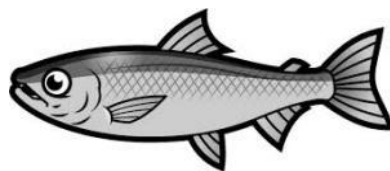


石狩汁



<材料>

鰹、昆布、にぼしの出汁: 1.5リットル分

ごぼう: 1/4本 → ななめ薄切りして水にさらしておく

大根: 5cm分 → いちょう切り

人参: 1/2本 → いちょう切り

キャベツ: 3枚 → 一口大に切る

甘塩鮭: 2切り身 → 皮を取って1口大に切る

葱: 1/2本 → ブツ切り

油揚げ: 1枚 → 食べやすい大きさに

玉葱: 1個 → くし切り

じゃが芋: 中2個 → 皮むいて1口大に切る ☆

みりん: 大さじ2杯 ☆ お好みで調節して下さい

味噌: 60g ☆ お好みで調節して下さい

バター: 20g ☆ お好みで調節して下さい



<作り方>

1, 出汁を取っておく

2, 食べやすい大きさに切った食材(☆印以外)を

1の鍋に入れて煮る(強火→中火)

3, ごぼうが柔らかくなったらじゃがいもを入れる(中火)

4, じゃがいもが柔らかくなったらバター以外の

調味料を入れて味を整える(弱火)

5, 最後にバターを余熱で溶かしてできあがり