



みそ玉

お家のお味噌に粉だしを練り合わせるだけで、お味噌汁ベースが出来ます。お好みの具材をいれてラップに包むと“味噌玉”に。お弁当のお供としても、ご自宅でも、お湯さえあれば美味しいお味噌汁の出来上がり。

材料（8個分）

味噌 100g

粉だし（かつお） 大さじ1

粉だし（昆布） 付属スプーンで2杯

小ネギ お好みの量

乾燥わかめ お好みの量

作り方

- 1 味噌、粉だし（かつお）、粉だし（昆布）をボウルに入れ、混ぜ合わせる
- 2 ラップに1をのせ、その上にお好みの具材をのせて丸めて出来上がり※今回は小ネギと乾燥わかめ
- 3 お召し上がり頂く時は、お椀やマグカップに味噌玉を入れて、お湯を注いでください

このレシピで使った商品



粉だし（かつお）



粉だし（昆布）