

おだしのうね乃



かす汁

おだしたっぷり仕立て。かす汁が苦手な方でもお楽しみいただけます。

材料（5-6人前）

おだしのパックじん（黄） 2パック

大根 250g

人参 40g

油揚げ 半分

酒粕 120g

水 800cc

塩 2g

淡口醤油 大さじ1

せりor三つ葉 お好みの量

作り方

- 1 大根・人参は厚さ3mm、長さ5mmくらいの太めのマッチ棒状くらいに切る。
- 2 油揚げは油抜きし、野菜と同じ大きさに切る。
- 3 鍋に水、だしパック、野菜を入れ柔らかくなるまで煮る。
- 4 酒粕を先にだしで溶いておく。野菜がやわらかくなったら、油揚げを入れ、さらに酒粕、塩、醤油を入れ味を整える。
- 5 せり（なければ三つ葉）を入れてできあがり。

※塩の量は調節してください。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）