

## forest風味噌汁

### 材料 (2人分)

ねぎ	適量
豆腐	1/4丁
なめこ or 油揚げ	適量
ベーコン	1枚
水	400cc
味噌	大さじ2弱



### 作り方

1. **ねぎ**は小口きりに、**絹豆腐**は1cm角ぐらいに切る。  
**なめこ**は水でさっと洗い、ざるにあけておく。  
(**油揚げ**の場合は、8mm幅ぐらいの短冊にする)  
**ベーコン**は、短冊に切る。
2. 鍋に**サラダ油**をしき、**ベーコン**を炒めて**水**を加え、**ねぎ**以外の**具**を入れ**中火**で煮る。
3. 少し煮たら、小さいボウルに**味噌**と少しの煮汁を入れ溶き鍋に加える。
4. 再度、沸騰したら火を止める。
5. 器に味噌汁を注ぎ、**ねぎ**を散らす。

所要時間 15分

主な調理器具 鍋