

## 白味噌の味噌汁

材料 2人分)

白味噌	大さじ3
鶏もも	50g
麩	適量
えのき	適量
ねぎ	適量
だし	360cc



### 作り方

1. 麩は水にひたしてから、軽くしぼっておく。  
ねぎは小口きりに、えのきはいしづきを落とし、半分に切る。  
鶏ももは、1.5cm角に切る。
2. 鍋にだしを注ぎ、沸騰したら鶏ももを入れ中火で煮る。  
さらに、麩、えのきを加える。
3. 少し煮たら、小さいボウルに白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。

✖️・ねぎは青ねぎでも白ねぎでも、お好みでOK！！

所要時間 15分  
主な調理器具 鍋