

## 雑煮 白みそ仕立て

### 材料 (4人分)

餅	8個
大根	8枚
人参	8枚
だし	600cc
白みそ	大さじ4~6
薄口しょうゆ	小さじ1/3



### 作り方

1. 大根、人参は短冊に切り、湯がいて水気をきる。  
ゆずの皮を折れ松葉の形になるよう切りこみをいれて、湯通ししておく。
2. だしを鍋で温め、大根、人参を入れ白みそを溶き加え  
薄口しょうゆも注ぎ味見をして温めておく。
3. 別の鍋でもちを水から柔らかくなるまで煮るか、  
レンジで加熱して柔らかくする。
4. 白みその入った鍋にもちを入れ軽く煮てから、お碗に盛り  
湯通ししたゆずの皮をあしらう。

- ✖モ・人参は大根より火が通りにくいので  
茹であがりの固さを確認して長めに茹でる。  
・白みその種類によっては塩辛いのもあるのでその際は、  
薄口しょうゆは入れないほうがういいます。  
・にんじんを型抜きで抜いてあしらうと、はなやかです。

所要時間 15分  
主な調理器具 鍋、ざる、ボウル