

さといもの味噌汁

材料 4人分

さといも・・・・・・・・300g
油揚げ・・・・・・・・2枚
みそ（赤味噌）・・・ 適量
だしの素・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・適量
きざみねぎ・・・・・・・・適量

作り方

1. さといもの皮を剥き、1口大に切り水に浸しておく。
2. 1をザルにあげ、里芋を塩でもみ、ぬめりをとる。
3. 鍋に水を入れて、2を入れて火にかける。
4. 沸騰してきたら、アクを取り、だしの素を入れる。
5. 軽く煮込んだら、味噌を入れて好みの味に整える。
6. 湯通しした油あげを刻んで入れる。
7. お好みできざみねぎをのせる。