

汁物・スープ

## ごま味噌汁

[1人分] エネルギー：99kcal 塩分：1.3g



## 材料 [4人分]

- 長ねぎ：120g
- 木綿豆腐：150g
- カットわかめ：大さじ2
- 油：小さじ2
- だし汁：3カップ
- 味噌：50g
- 白練りごま：大さじ1
- 七味唐辛子：少々

## 作り方

1

長ねぎは斜めに切ります。

2

鍋に油を熱し、"1"を入れ、少し焦げ目がつく位に炒めます。

3

豆腐を手でつぶして加え、さらに炒め、だし汁を加えます。

4

煮立ったらカットわかめを入れ、味噌と白練りごまを煮汁で溶いて加え、火をとめます。

5

椀に盛ってから、唐辛子をふります。