

キャベツのみそ汁 レシピ

キャベツの旬は1年に3回、春キャベツ、夏キャベツ、冬キャベツと産地が移り変わり、味も変わります。春キャベツは巻きがゆるく、葉が軟らかいため、生食もできます。キャベツの甘みを感じてみましょう。

<材料> 4人分

| | |
|-------|--------|
| キャベツ | 1/8玉 |
| えのきたけ | 1/3株 |
| わかめ | 2g(乾燥) |
| 油揚げ | 1枚 |
| 合わせみそ | 大さじ2 |
| だし汁 | 600cc |



<作り方>

- ① 鍋でだしをとる。
- ② だし汁にえのきたけ、油揚げ、キャベツの順に入れ、火が通ったら味噌を溶かし入れる。
- ③ わかめを入れる。



キャベツの甘味がおいしい定番のみそ汁です。新玉ねぎも一緒に入れてもよいですね。いろいろな具を入れて作ってみましょう。