

豆乳豚みそスープ



| | |
|--------------------------------|-------|
| 材料: 信州みその味付け肉 (豚こま肉) | 約300g |
| 顆粒だし | 小さじ1 |
| 豆乳 | 800cc |
| 又 | |
| 牛乳 | 600cc |
| ※豆乳・牛乳は、お好みで調整 | |
| お好みの野菜 | 適量 |
| 例: しめじ・じゃがいも・にんじん なす・ブロッコリー | |

期間: 9月1日～9月14日

- ① あたためた鍋に油を入れず味付け肉を炒める。
- ② 火が通ったら、お好みの野菜を入れ軽く炒めて、豆乳(牛乳)を入れる。
- ③ 顆粒だしを入れる。
- ④ 沸騰しない程度に、コトコト煮る。
- ⑤ 器に盛って、できあがり。

