


「納豆汁」

材 料	分 量	切り方	
(4人分)			
いものこ	80 g	小さめ一口大	
なめこ	40 g		
わらび	40 g	2センチ	
木綿豆腐	120 g	さいのめ	
油揚げ	12 g	短冊	
長ねぎ	30 g	小口切り	
みそ	45 g		
つぶした納豆	50 g		
顆粒かつおだし	2.5 g		

《作り方》

- ①いものこは、下ゆでしておく。
- ②人数分の湯をわかし、わらび、なめこを煮る。
- ③下ゆでした、いものこ、豆腐、油揚げを入れる。
- ④みそ、納豆、かつおだしで味つけする。
(みそと納豆は少しの水で溶いておくとよい)
- ⑤最後に、長ねぎを入れたら完成。

横手の冬の郷土料理。

体が温まる一品ですね。みそや納豆の量はお好みで。