

## 吉野汁

### 材料 (4人分)

- |       |       |        |        |
|-------|-------|--------|--------|
| ・だし汁  | 3カップ  | ・木綿豆腐  | 120g   |
| ・にんじん | 1/4本  | ・しお    | 小さじ1/2 |
| ・だいこん | 5cm程度 | ・しょうゆ  | 8g     |
| ・干し椎茸 | 1枚    | ・かたくり粉 | 4g     |
| ・油揚げ  | 1枚    | ・小松菜   | 2枚     |

### 作り方

- ①だしをとる。
- ②人参と大根はいちょう切りに、干し椎茸は戻してせん切りに、油揚げは熱湯をかけて油抜きし、短冊に、豆腐はさいの目に切る。
- ③だし汁で具材を煮る。小松菜は、ゆでて、ざく切りにしておく。
- ④調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける。最後にゆでた小松菜を加えてできあがり。