

## ♡ 小松菜の煮びたし風汁 ♡

(材料) 4人分

- 小松菜 (長さ2cmに切る) 100g (1/2束)
- 白菜 (2cmの細切り) 100g (葉 1~2枚分)
- えのきたけ (長さ2cmに切る) 50g (1/4株)
- 油揚げ (小さめの短冊切り) 15g (長方形の物 1/2枚)
- かつおだし汁 400ml
- しょうゆ 小さじ1
- 塩 少々

(作り方)

- ①だし汁で小松菜、白菜、えのきたけ、油抜きした油揚げを煮る。
- ②野菜がやわらかくなったらしょうゆと塩を加えて味をととのえて完成です。

さくらぎこぱん