



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で旬を迎えているさつまいも（紅あずま）を使ったレシピをご紹介します。
各御家庭で簡単に作れる料理です。
ぜひお試しください。（川上）

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No.49 さつまいもの味噌汁

材料（2人分）

さつまいも （1cmの輪切り）	80g	だし汁	2カップ （400ml）
油揚げ	1/4枚	みそ	大さじ2
万能ねぎ（小口切り）	1本		



<作り方>

1. 鍋にだし汁とさつまいもを入れ、一度沸騰したらアクをとり中火で約10分煮る。
2. さつまいもに竹串がすっと入るようになったら油揚げ、味噌を溶き入れる。
3. 器に盛り万能ねぎをちらす。



ワンポイントアドバイス



さつまいもの甘みとお味噌の豊かで深い味わいは、ほっとする味。
ほっこりとした時間をお過ごしください。

