

# らくっくレシピ

おみそしるを作ろう！



おにぎらずと一緒に食べたら  
美味しいよ！

2つの種類のお味噌汁を  
作ってみよう！

## 豚汁【参考】リュウジの至高の豚汁

- ・豚肉 280g
- ・大根 1/3本
- ・にんじん 1/2本
- ・こんにゃく 200g
- ・だしの素 小さじ2
- ・みそ 大さじ4
- ・水 1L
- ・みりん 大さじ2
- ・料理酒 大さじ2
- ・ごま油 大さじ1
- ・にんにく チューブ3cm
- ・しょうが チューブ3cm

1. 野菜、豚肉、こんにゃくを切る
2. ごま油を敷いた鍋に切った具材を入れて炒める
3. 水→だしの素→みそ→みりん→料理酒を入れる
4. 弱火にして20分ほど煮込む
5. 最後ににんにくとしょうがを入れる

## わかめととうふのみそ汁

- ・とうふ 1丁
- ・長ねぎ 1本
- ・カットわかめ 大さじ1
- ・だしの素 小さじ2
- ・水 900mL
- ・みそ 大さじ3

1. わかめを水で戻す
2. とうふと長ねぎを切る
3. 水とだしの素を鍋に入れて火にかける
4. 煮立ったら具材を入れて3分ほど煮る
5. 火を止めてからみそを溶かす