

## きのこ納豆汁



### <材料>

納豆40g(1パック) なめこ50g 長ねぎ20g 上高地みそ30g

### 【作り方】

長ねぎは小口切りにする。

なめこはサッと水洗いする。

納豆をすり鉢に入れてよくすり、少量のだし汁を加えてさらにする。

なべにだし汁400ccを入れて火にかける。

煮立ってきたらなめこを入れて煮る。

なめこに火が通ったら、みそをだし汁で溶きのばして入れて味を調える。

の納豆を入れてひと煮立ちで火を止める。

お椀に盛って、ねぎを散らす。