

## 大根のみそかす汁



### <材料>

大根 300g    ベーコン 50g    固形スープ 2個    大根葉 適量

### 調味料F

上高地みそ 30g    酒粕 30g

### 【作り方】

大根は皮をむき5mm厚さのいちょう切りにする。

大根葉はさっと塩ゆでして水を切り、小口切りにする。

ベーコンは5幅に切る。

なべにサラダ油大さじ1とベーコンを入れて軽く炒める。

に水600ccと大根、固形スープを加えて中火にかける。

煮立ってきたら火を少し弱めて煮る。

大根に火が通ったら調味料Fを加えて煮溶かす。

酒粕は煮汁で溶かしてから入れる。

器に盛り、大根葉を散らす。