

### 小松菜のみそ汁



#### <材料>

小松菜40g 鶏ひき肉50g だし汁400g  
上高地みそ20g コチュジャン小さじ2 (お好みで)

#### 【作り方】

- ① 小松菜は洗って根元を切り落として1センチ長さに切る。
- ② なべにサラダ油大さじ1と鶏ひき肉を入れて中火で炒める。
- ③ ひき肉がボロボロになって色が変わったら、小松菜を加えて炒める。
- ④ 小松菜がしんなりとしたらだし汁を加えて煮る。
- ⑤ ④にコチュジャンと上高地みそを溶き入れて味を調える。