

## 魚の味噌汁

材料 (4人分)

ぶり	4切れ
豆腐	1/5丁
わかめ	20g
ねぎ	少々
酒	小さじ1
味噌	大さじ4
水	800cc
塩	少々

◎ 作り方

- ①ぶりのアラに塩を振り、10分置く
- ②①に熱湯をかける
- ③鍋に水を入れ魚を煮てアクを取る
- ④煮あがったら豆腐、わかめを入れて味噌を溶く。煮立つ前に火を止め、小口切りにしたネギを散らす