

簡単に出来る

いわしタタキ身の味噌汁



画像はイメージです

材料

- ・いわしタタキ身（解凍する） 150g
- ・卵 1/2個
- ・片栗粉 少々
- ・塩 少々
- ・味噌 大さじ2.5
- ・お好みで生姜：少々

※調味料はお好みで調節してください

作り方

- ①いわしタタキ身をボールに取り、塩、片栗粉、卵を入れ、よく混ぜる。
- ②鍋にだし汁を入れ熱し、煮立ったら、つみれをスプーンで丸めて入れる。
- ③つみれが浮き上がってきたら一旦火を弱め、味噌を入れ、味を調べてください。

※材料の種類、量はお好みに応じて調整してください。



株式会社 大 新