



# せり入りなめこ汁

【材料／4人分】

- せり・・・・・・・・・・ 1/2束(50g)
- なめこ・・・・・・・・・・ 1/2袋
- 豆腐・・・・・・・・・・ 1/2丁
- 味噌・・・・・・・・・・ 大さじ1.5
- だし汁・・・・・・・・・・ 2カップ強

## <調理のポイント>

せりは煮込まず、汁の余熱で風味をお楽しみください！

せりをたっぷり  
散らして香りと食感  
を楽しみましょう！  
せり本来の味が  
楽しめます♪

## 【作り方】

- ① なめこは袋から出してさっと洗い、豆腐はさいの目に切り、せりは根を落として1cmくらいに切る。
- ② 鍋にだし汁を入れ、煮立ってきたところになめこと豆腐を入れる。煮立ったらいったん火を止め、味噌を溶かし入れる。
- ③ 刻んだせりは器に適量入れておき、沸騰した②を器に盛る。