

梅とそうめんのすまし汁

【梅とそうめんのすまし汁】

●材料（4人分）

だし汁	600cc	
そうめん	30g	
しめじ	20g	
A {	薄口しょうゆ	小さじ2
	みりん	小さじ1
	塩	小さじ1/2
	梅干し(減塩)	1個
	麩	適量
三つ葉	適量	



●作り方

- ① 梅干しは種を取り、包丁でたたきペースト状にする。
- ② お麩は水につけて戻し、水気を絞り、三つ葉は2cm幅に切る。
- ③ そうめんは茹でておく。
- ④ だし汁にしめじとAを入れて火にかけて、沸騰したら②を加えてひと煮立ちさせる。
- ⑤ ③と④をお椀によそい、三つ葉を散らす。
※梅干しの塩分によって味付けの塩の量を調整してください。