



材料 2人分

絹ごし豆腐	80g
水	400cc
シマヤだしの素	小さじ1弱
塩	小さじ1/4
こいくちしょうゆ	大さじ1
青さのり(乾)	適量

調理時間 15分

作り方

1. 絹ごし豆腐は1cmのさいの目に切ります。
2. 鍋に水とシマヤだしの素を入れ、調味します。
3. 2. に絹ごし豆腐を入れて、豆腐が浮いてきたら青さのりを加えて火を止めます。
4. 器に盛ります。



アドバイス

◎春になり、スーパーで新物の「青さのり」を見かけるようになりました。さっぱりとしたすまし汁で春の香りをお楽しみください。