

副菜

適塩テクニック：風味を活かす・うま味を活かす

# きな粉入りみそ汁

## 京山城屋提供♪乾物を使った適塩レシピ



### 【材料】 4人分

- だし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・600cc
- みそ・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1・1/2
- 山城屋の国産小麦京手焼麩・・・・・・・・20個
- 山城屋の明石海峡産カットわかめ・大さじ1
- 山城屋の九条ネギ・・・・・・・・・・適量
- 山城屋の京きな粉・・・・・・・・・・大さじ3

### 【作り方】

- ①だし汁に、麩・カットわかめを入れて煮て、みそを溶く。
- ②ネギを入れ、火を止める。
- ③食べる直前に、きな粉を加えて出来上がり。



### Point

みその量を半分にして、きな粉を加えるだけで適塩みそ汁になります♪  
きな粉を加えることで風味がアップし、みそを減らしても薄さを感じません。  
だしのうま味もおいしさの秘訣。