

Recipe

ダシいらず、簡単かちえびの味噌汁

凝縮された旨味が絶品の出汁になり、またそのまま具材としても楽しめる海老好きにはたまらないおすすめレシピです。



● 材料（1人前）

別府湾かちえび	:	10匹（お好みで）
水	:	200cc
お味噌（出汁が入っていない合せ味噌がおすすめ）	:	25g
好きな具材（キノコがおすすめ）	:	お好みで
三つ葉など青菜（最後のトッピング）	:	少々

● 作り方

-
- ① お鍋び水、かちえびを入れて沸騰させます。
 - ② お好きな具材を入れて火を通します。
 - ③ 火を止めてお味噌を溶かします。
 - ④ お椀に注ぎ分け、好きな青菜をトッピングして召し上がって下さい。

青菜を「バジル」「パクチー」にすると、ぷちエスニックで楽しめます。