

呉汁



材料(4人分)

- ・乾燥大豆……125g
- ・赤味噌……大さじ1と1/2
- ・だし汁……600ml(1人あたり150ml)
→昆布と煮干しのだし汁

1

乾燥大豆は5~7日前から水に浸して柔らかくしておく。

ふやかした大豆は300gほどになる。



2

ふやかした大豆をすり鉢で根気よくすりつぶす。



3

昆布と煮干して作っただし汁に赤味噌を溶いて空汁を作る。

4

空汁にすった大豆をゆっくりと入れ、ひと煮立ちさせる。すった大豆がフワッと上がってきたら、その部分を掬っておわんによそう。

