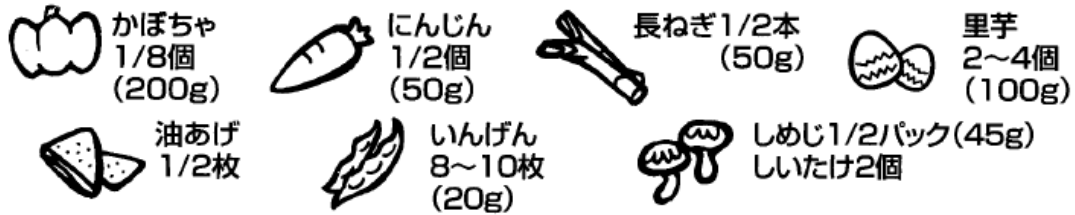






“ほうとう”のおいしい作り方〔二人前(一袋)〕

用意する材料と分量



- ①  鍋に1.2ℓの水を沸騰させ、ご家庭にあるだしの素などでだしをとります。
- ②  かぼちゃ、にんじん、里芋など煮えにくい野菜を先に入れ、少しやわらかくなりましたら、「麺」を半分の長さに切り、ほぐしながら入れ、10分煮込みます。
- ③  油あげ、いんげん、長ねぎ、きのこ類を入れ2~3分(お好みのかたさまで)煮込みます。
- ④  最後に添付のみそつゆ1袋を入れ、お好みによりご家庭にある味噌(醤油可)を味噌汁より濃いめ程度に足し入れ、煮込んで出来上がりです。

