## 5. その他(11品)

## **①ツブのスープ**

(作成者:浦河町)

【材料:4人分】



真つぶ		1 個
カットわた	jvめ	適量
生椎茸		2 個
長ネギ		適量
ゴマ		適量
だし汁(園	<b>己布)</b>	1,000cc
塩		少々
コショウ		少々
コンソメ		1.5個

- 1. 真つぶ(冷凍の物)を下処理した後、薄く小さめにスライスしておく。
- 2. カットわかめ、生椎茸を小さく切り分け、長ネギは薄く斜め切りにしておく。
- 3. 昆布でとっただし汁に、切っておいた生椎茸とカットわかめを加える。
- 4. 【3】が煮だったら、塩、コショウ、コンソメで味を整える。
- 5. 【4】にツブと長ネギを加え火を止める。
- 6. 器に盛り付け、うえからゴマをかければ完成。

## 【ワンポイント】

真つぶは仕上がり直前にいれます。

具の種類や量は自分好みで調整できます。