

具たくさん牛乳みそ汁 ～牛乳のコクが加わり、味噌は控えめで十分おいしい～



材 料（2人分）

アスパラガス	3本
玉ねぎ	1/4個
スイートコーン	30g
だし汁	180ml
味噌	小さじ2
牛乳	100ml

作り方

- ① アスパラガスは3センチ長さの斜め切りにする。
玉ねぎは、縦半分にし、5ミリ幅に切る。
- ② 鍋にだし汁と玉ねぎを入れ火にかける。
玉ねぎがすき通ってきたらアスパラガスとコーンを入れ、1～2分間煮る。
- ③ ②に味噌を溶かし入れ、牛乳を加えてひと煮立ちしたら火を止め器に盛り付ける。