ベジブロスのチーズみそ汁　　～ベジブロスのうまみをダイレクトに～



材　料（４人分）

キャベツ	１６０ｇ
長ねぎ	８０ｇ
まいたけ	６０ｇ
油揚げ	２０ｇ
プロセスチーズ	４０ｇ
ベジブロス　※	４８０mL
みそ	大さじ１

作り方

① キャベツは小さめのざく切り、長ねぎは斜めうす切りにする。まいたけは小房に分ける。
油揚げは熱湯をかけ油抜きをし、短辺を半分に切り、細切りにする。プロセスチーズは一口大に切る。

② 鍋にベジブロス、キャベツ、長ねぎ、まいたけ、油揚げを入れ、中火にかける。

③ 具材が柔らかくなったら弱火にし、みそを溶かし入れる。

④ プロセスチーズを入れて、火を止め、器に盛り付ける。

※ベジブロスとは、野菜の皮やヘタからとる野菜だしのことです。みそ汁の他にもカレーや炊き込みご飯など様々な料理に水の代わりに使うだけで、料理のうまみ、コクがアップします。