



<材料> 4人分

なま麩(よもぎ、粟) 各1/2本  
 梅麩 少々  
 鍋用豆腐 1丁  
 生シイタケ 4枚  
 ベーコン 4枚  
 春菊 1束  
 水カツ4+チキンコンソメ2個  
 A 長ネギの小口切り 1本分  
 塩小さじ1、薄口しょうゆ大さじ1  
 ゆず果汁 1個分  
 ごま油 大さじ3

<作り方>

1. なま麩は食べやすい大きさに切り、梅麩は薄切りにする。
2. 豆腐は一口大に切り、生シイタケは飾り切りにする。
3. 鍋に水とコンソメを入れ煮たて、ベーコン、豆腐、生シイタケを入れ、煮、1.のなま麩と春菊を入れる。
4. 長ネギと塩、薄口しょうゆを入れ、熱く熱したごま油をじゅっとかけ、ゆず果汁を加え、たれを作る。