



<材料> 4人分

なま麩(よもぎ、粟) 各 1/6 本  
 花麩(梅) 1枚  
 絹さや 8枚  
 しめじ 1/2 パック  
 バター、小麦粉各大さじ2と 1/2  
 牛乳 2カップ  
 白味噌 大さじ2

<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. 絹さやは色よくゆでる。
3. しめじはさっとゆでる。
4. 鍋にバターを溶かし、小麦粉を炒め、牛乳を少しずつ加え溶きのぼし、しばらく煮、味噌で味を調える。
5. 器に絹さや、なま麩、しめじを盛り、4.のスープを注ぐ。