

# たけのこスープ

たけのこをすりおろして豆乳とあわせました



## 材料(4人分)

水煮たけのこ	……	100g
玉ねぎ	……	1/2 個
なたね油	……	大さじ 2
塩	……	小さじ 1
だし汁	……	200ml
豆乳	……	400ml
みそ	……	小さじ 1
しょうゆ	……	小さじ 1
青ねぎ	……	適量

## 作り方

- 1 たけのこはすりおろす。
- 2 玉ねぎはみじん切りにする。
- 3 なべに、なたね油を熱し、2 の玉ねぎ、塩を入れてしんなりするまで炒める。
- 4 3 に 1 を入れて軽く炒め、だし汁を加える。
- 5 煮立ったら、しょうゆ、みそを加えてかき混ぜ最後に豆乳を加え温める。
- 6 ねぎを小口切りにして上に飾る。