

■ふくの味噌汁（下関から）



○ 材料（4人分）

昆布だし

昆布	…10cm角
水	…800~1000cc

本場下関さばふく

てっちり用	…1パック
-------	-------

酒	…大さじ1
---	-------

みづほの手造り味噌	…90g
-----------	------

青ネギ	…適宜
-----	-----

柚子の皮	…適宜
------	-----

○ つくり方

- [1] 鍋に昆布と水を入ます。
- [2] [1]にふくを入れ、火にかけます。沸騰直前に昆布を取り出し、酒を入れます。ふくに火が通ったら、味噌を入れます。
- [3] 器に盛り付け、ネギの小口切りと柚子の皮をあしらいます。