



# たけのこと豆腐の スープ

春の味覚・食感と味わい～たけのこレシピ③

## たけのこと豆腐のスープ

### 材 料 (2～3人分)

たけのこ穂先(水煮)……60g  
絹豆腐 …………… 1/3丁  
にんじん …………… 1/3本  
しいたけ …………… 2本  
小ねぎ(小口切り) ……適量  
★水 ……………600ml  
★しょうゆ ……………大さじ1/2  
★だしパック(中身)・ 小さじ1/2  
※まるものだしパック使用  
ごま油 ……………小さじ1  
塩こしょう …………… お好みで

- 1 たけのこは薄切り、豆腐は食べやすい大きさ、にんじんは短冊切り、しいたけは薄切りする。
- 2 鍋に★を入れてたけのこ・にんじんを煮る。にんじんがやわらかくなったら豆腐・しいたけを入れて煮る。
- 3 ごま油を回し入れて、器に入れて小ねぎをちらしてできあがり♪

### コツ・ポイント

- 具材はお好みの大きさに切ってください。
- 穂先のみ使用しましたが、お好みで根元の硬い部分も入れてください。
- 味つけは塩こしょうなどお好みで調整してください。