



よこすか野菜
応援隊直伝！

カブの味噌風味鍋



材料（2人分）

カブ	2個
長ネギ	1本
生シイタケ	中2個
ニンジン	1/4本
鶏肉	1/2枚
トマト	1/2個
料理酒	少々
チキンブイヨン	1個
味噌	大さじ1

作り方（所要時間：約20分）

- 1 鍋にニンジンと鶏肉を入れ、水から煮る。
アクが出てきたら、アクを取る。
- 2 料理酒、チキンブイヨン、味噌を入れる。
カブ、長ネギ、生シイタケ、トマトを入れる。
- 3 野菜に火が通ったら出来上がり。

Point

トマトを入れることで味に深みが出ます。