

函館真昆布のすまし汁

(レシピ提供:函館農水産物ブランド推進協議会)



【材料 4人分】

函館真昆布のだし汁
… 600ml
とろろ昆布 … 適量
花麩 … 8個
小ねぎ … 1本
塩 … 小さじ1/2
酒 … 小さじ2
醤油 … 小さじ1/2

【作り方】

- ① 鍋に函館真昆布のだし汁を入れ沸かし、酒、塩、醤油で味を整える。
- ② 小ねぎは刻み、花麩はサツともどす。
- ③ お椀にとろろ昆布、花麩、小ねぎを入れ、①を注ぐ。



【函館真昆布のだし汁】

『材料』

- ① 函館真昆布 … 10g
- ② 花かつお … 適量
- ③ 水 … 1ℓ

