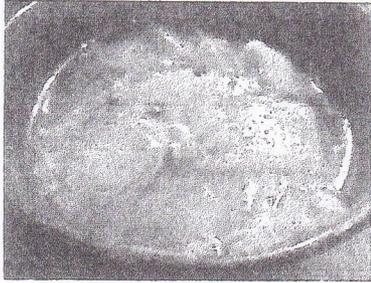


# 日本

## けんちん汁

寒い日にぴったり、けんちん汁



野菜たっぷりのけんちん汁を作りました。

### 材料 (4人分)

大根	3cm
人参	1/2本
こんにゃく	100g
ごぼう	1/2本
干しシイタケ	2枚
長ネギ	1/2本
里芋	2個
豆腐	1丁
だし汁	1000cc
醤油	大匙4
酒	大匙2
ごま油	大匙1

### 白菜

1



大根は皮をむき、薄くいちよう切りにする。

2



人参も同様にいちよう切りにする。

3



干し椎茸は水に戻しておく。

4



こんにゃくは食べやすい大きさに切る。

5



ゴボウは、笹がきにする。

6



椎茸は水気をきり、細切りにする。戻し汁はとっておく。

7



里芋は皮をむき、食べやすい大きさに切る。

8



長ネギは、2cmくらいの長さに切る。

9



白菜を食べやすい大きさに切る。

10



野菜をいれためる。

11



だし汁を加える

12

最後に醤油、酒、  
を加えて味を調える。