

## 鶏ごぼうとくずし豆腐のお味噌汁



2人分

鶏ひき肉 50g  
ごぼう 30g  
木綿豆腐 100g  
味噌 適量  
しょうが 少々

- 1) 豆腐はキッチンペーパーなどでくるんでお皿等で重石をして水切りする。
- 2) ごぼうはさがきにし、水にさらしてあく抜きする。
- 3) 沸騰した水に鶏ひき肉としょうがを入れてお箸などでなるべくぼろぼろになるように混ぜ、ごぼう、豆腐を崩しながら入れて煮る。
- 4) 味噌を溶いて出来上がり。