

## 大根と豆乳の白みそ冷製スープ

暑い時期を乗り切るさっぱり冷製スープをどうぞ。

### ●材料

大根	50	g
豆乳	100	cc
サヌキ白みそ	大さじ2	
白だし(ストレート)	100	cc
大葉	1	枚
オリーブオイル	適量	



### ●作り方

大根は火の通りやすい大きさに切り、白だしで煮て柔らかくする。  
火が通れば豆乳と白みそを足して伸ばす。  
粗熱を取り、ミキサーにかけて滑らかにし、冷蔵庫で冷やしておく。  
椀に注ぎ、細かく切った大葉とオリーブオイルを垂らし完成。

創業1931年



株式会社イズツミソ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230