



広島県の郷土料理レシピ

廿日市市吉和の「呉汁」

材料（4人分）

大豆（乾）	・・・25g
大根	・・・90g
にんじん	・・・30g
ごぼう	・・・30g
里芋	・・・100g
こんにゃく	・・・50g
しいたけ	・・・30g
厚揚げ	・・・60g
ねぎ	・・・20g
味噌	・・・50g
煮干し	・・・10g
水	・・・650ml

作り方

- ① 大豆は一晩水につけておく。
- ② 水を切り、フードプロセッサーでなめらかになるまで砕く。
- ③ 大根、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、里いもは厚めのいちょう切り、こんにゃく、しいたけは細切り、ねぎは小口切り、厚揚げは角切りにする。
- ④ 煮干しでだしをとり、②を入れて煮る。
- ⑤ ねぎ以外の材料を加えて煮る。
- ⑥ みそを溶き入れ、ねぎを散らす。