

味噌でほんわかおじや(ほんわか温まる炊き出しは如何ですか?)



材料 (50人分)

ご飯	… 7.5 kg
魚肉ソーセージ	… 2 kg
大根	… 1.5 kg
長ネギ	… 1.5 kg
にんじん	… 1 kg
大根の葉	… 250 g
味噌	… 500 g
だし汁	… 10 kg

作り方

1. 魚肉ソーセージ、ねぎは薄切りにします。大根、にんじんはいちょう切りに、大根の葉は細かく刻みます。
2. 鍋にだし汁を煮立てて、1とご飯を入れ、中火で煮ます。
3. 野菜に火が通ったら、味噌と大根の葉を加えて一煮立ちさせます。

コメント

- 1) 味噌味のおじやです。ほんわか温まります。
- 2) 保存の利く魚肉ソーセージをたんぱく質に使っています。