

香 蔥 味 噌 湯



做 法

1. 洋蔥去皮切細絲，豆腐及油豆腐皆切小方塊，海帶絲剪成小段。
2. 鍋內放5 $\frac{1}{2}$ 杯水，加洋蔥、小魚干、柴魚片及海帶絲同煮，煮至洋蔥熟爛，加味噌（先用水調稠）、豆腐及油豆腐同煮片刻並調味，再加蔥花即可盛起上桌。

材 料

洋蔥	1 粒
味噌	100 公克
柴魚片	2 湯匙
豆腐	1/3 塊
小魚干	1 湯匙
海帶絲	40 公克
油豆腐	2 塊
蔥花	1 湯匙

調 味 料

味精	少許
糖	1/3 茶匙