

# 滋賀県産の野菜



# を使ったかんたんレシピ!

積雪の影響で葉と軟白部分に一部折れが発生している場合がありますが、ご了承ください。

お届け時の葉先の枯れ、軽微な黄または茶変はご了承ください。

2~4本程度



産直

増量でおトク!  
+50g

209

毎週企画

滋賀県 滋賀有機ネットワーク

安土信長葱(増量)

350g前後+50g

肉質はやわらかく、加熱すると甘みが増す品種。

本体 **198**円  
(税込 214円)



926 冷蔵 次回2月4日

桜や儀平

儀平みそ白みそ

300g

(214kcal・食塩相当5.4g/100g)

賞味期間:3カ月

本体 **600**円  
(税込 648円)

## 冬野菜のみそスープ

### 《材 料》

(2人分)

- 229 滋賀県産人参 …… 1/2本
- 225 岩国れんこん …… 80g
- 208 滋賀県産白菜 …… 100g
- 209 産直 安土信長葱 …… 1本
- 86 ベーコン …… 35g
- 926 儀平みそ白みそ …… 大さじ2
- サラダ油 …… 大さじ1/2
- コンソメ …… 5g
- 254 産直 生協牛乳120 …… 1/2カップ
- 粗挽き黒胡椒 …… 少々

### 《作り方》

- 1 人参とれんこんは厚さ5mmの半月か、いちょう切りにする。白菜の軸はそぎ切り、葉はざく切りにする。長ねぎは斜め切りにし、ベーコンは幅1cmに切る。
- 2 鍋に油を熱して中火でベーコンを炒め、人参、れんこん、白菜の軸、長ねぎの順に加えて炒める。
- 3 水2カップとコンソメを加えてしばらく煮、野菜に火が通ったら白みそを溶かし入れて蓋をし、10分位煮る。白菜の葉と牛乳を加えて沸騰直前で火を止め、器に盛って胡椒を振る。

厳しい寒さの中で栄養と旨みを蓄えた冬野菜。ほっこり温まる白みそ仕立てのスープです。

