

サラダみそ汁

夏の名残のみそ汁です。{ 白菜 + ミニトマト + ピーマン }を具材にします。白菜からは甘味、トマトからは酸味、ピーマンからは青くさい不思議な味。この味の饗宴は、当たり前のみそ汁に飽きたときに打ってつけです。えも言われぬ爽快感のあるみそ汁になります。

作り方は書くまでもありませんが、①出汁をひく ②白菜の白いところは、削ぎ切りにして先に煮る ③ミニトマトの半切を入れる ④細切りピーマンを入れる ⑤ピーマンを入れたら、間髪を入れずに味噌を溶く これだけです。ピーマンは煮くたしてはいけません。お椀の中で少し柔らかくなる位が美味しいです。この他に何を入れたっていいんです。玉ねぎだって甘味が増しますよ。騙されたと思って、家庭菜園の取り残しで作ってみては如何ですか？

