

新じゃがいもと春キャベツの味噌汁

Miso soup with young potatoes and spring cabbage

新じゃがいもと春キャベツの味噌汁

ざいりょう 4人分 ~ 30分
材料
新じゃがいも 極小 12個
春キャベツ 4枚
水またはだし汁 640ml
味噌 大きじ3~4

Ingredients 4 people up to 30min.
12 very small Young potatoes
4 leaves Spring cabbage
640ml Water or dashi broth
3-4tbsp Miso

1. ジャがいもは皮も食べるのでよく洗う。キャベツは食べやすい大きさに切る。
2. 水またはだし汁、じゃがいもを鍋にいれ火にかける。じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
3. キャベツを加え、2分ほどで火を止め、味噌を入れてできあがり。

1. Wash potatoes very well (we will eat them with the skin). Cut cabbage into small pieces.
2. Put water or dashi broth, potatoes into pot, turn on the gas. Keep boiling until the potatoes are cooked.
3. Add cabbage and boil for 2 minutes. Turn off the gas, add miso and it's done!