

ベジブロス (野菜くずで取る出汁)



【材料】

野菜くず(にんじん・玉ねぎ・大根の皮、キャベツ・しいたけの芯など)適量/
水1～2ℓ/お酒大さじ1

【作り方】

- 1 材料が浸かるくらいの水(1～2ℓ)、お酒少々(大さじ1杯)で、弱火で30分くらい煮込みます。
- 2 野菜くずをザルで濾したらできあがり。

カレー、みそ汁、
ビーフシチュー、
スープなどにおすす
めです。

