

## 金頭の味噌汁

材料（4人分）	量	作り方
金頭	4匹分	金頭の下処理をして好きな大きさに切る。そのまま切らずに入れてもOK
長ねぎ	1本	
もめん豆腐	1 / 2 丁	臭みを取るためにアラに熱湯を注ぐ
白味噌	適量	
酒	適量	お湯を沸かし酒を入れる。沸騰したら、アラを入れる
		味噌を入れ味をある程度決める。
		豆腐長ねぎを入れる。
備考		