

料理名	なっと汁
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	報恩講料理
材料	5人分 納豆：650g、ねぎ、みそ：70g、豆腐：半丁
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 納豆は、すり鉢でよくする。 2. 出し汁をみそで味を付ける。 3. すり鉢の納豆にみそ汁を少し入れてすり、又少し入れる。 納豆がなめらかになったらみそ汁の中に入れ火にかけ煮え立ったら、豆腐を入れ煮え立ったら火を止める。 4. 納豆汁をおわんに入れ、きざみねぎを浮かす。