



夏のミネストローネ

冷蔵庫に残っている野菜を使っても簡単に作れるスープです。

(材料) 大人2人分／小人2人分

- ・ベーコン 4枚 2センチ幅
- ・サラダ油 適量
- ・人参 中サイズ1/4 いちよう切
- ・じゃがいも 中3個 厚めのいちよう切
- ・玉ねぎ 中1個半分 スライス
- ・トマト 2個 角切
- ・ケチャップ 大さじ3
- ・ウスターソース大さじ1
- ・塩 適量
- ・コンソメ 2個
- ・水 1200cc



(作り方)

- ① 各野菜は皮をむき、切り分けておく。
- ② 鍋にサラダ油を入れてベーコン・玉ねぎ・人参をよく炒める。
- ③ ②に水・コンソメ・じゃがいもを入れて、野菜は柔らかくなるまで煮る。
- ④ 途中カットしたトマトを入れてさらに煮込む。
- ⑤ ④にケチャップ・ソース・塩を入れて味をつけます。
- ⑥ できあがり

