

ミネストローネ



材料 4人分

カゴメトマトケチャップ	-----	大さじ2	固形スープの素	-----	1個
セロリ	-----	1/2本	水	-----	2カップ
にんじん	-----	1/3本	こしょう	-----	少々
じゃがいも	-----	小1個	オリーブ油(もしくはサラダ油)	-----	大さじ1
キャベツ	-----	1枚			
ベーコン	-----	2枚			

作り方

- ①材料はすべて1cm角に切る。
- ②鍋に油を熱し、ベーコン、セロリ、にんじん、じゃがいも、キャベツの順に炒め、トマトケチャップ、水2カップ、固形スープの素を加える。
- ③沸騰したら弱火にし、アクをすくいながら、野菜が柔らかくなるまで約15分煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。

