



ミネストローネ

材料(4~5人分)

・ベーコン

またはウィンナー 40g

・たまねぎ 中1個

・にんじん 中1/2本

・じゃがいも 中1個

・マカロニ 30g

・水煮トマト缶詰 1缶

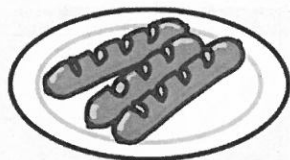
・水煮大豆 30g

・パセリ(みじん切) 適量

・コンソメの素 小さじ2

・塩 少々 ・油 少々

・水 400cc



①ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、水煮トマトは、食べやすい大きさの角切りにする。

②マカロニはかために茹でておく。

③油でベーコン、たまねぎ、にんじんをよく炒める。

④③がしんなりしてきたら、じゃがいも、水煮トマト、水を入れて煮る。

⑤材料が全てやわらかくなったら、コンソメの素、塩で味を整え、水煮大豆、マカロニ、パセリを入れてできあがり。