

つくってみませんか？

具だくさんの食べるスープです



<ミネストローネ>

材料(4人分)

ベーコン(色紙切り)	…	40g
白ワイン		小さじ1
セロリ(みじん切り)	…	20g
たまねぎ(さいのめ)	…	150g
にんじん(小さいさいのめ)	…	50g
じゃがいも(さいのめ)	…	130g
白んげん豆水煮	…	30g
カットトマト缶	…	50g
トマトソース	…	30g
ツイストマカロニ	…	30g
トマトケチャップ	…	大さじ1弱(15g)
バジル(粉末)	…	少々(0.1g)
コンソメ	…	小さじ2(6g)
塩	…	少し(2g)
こしょう	…	少々
さとう	…	小さじ1/3(1g)
水	…	3カップ(600cc)

作り方

- ① ベーコンを乾いりし、白ワインをふり、セロリ、たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。
- ② 水、白いんげん豆、カットトマト、コンソメ、バジルを入れて煮る。
- ③ トマトソース、ケチャップ、塩、さとうで調味し、マカロニを入れて煮る。

