

～＊～おだんごスープ～＊～

<材料 4人分>

ミートボール(冷凍)・・・100g(たれはついてないものにしてください。)

じゃがいも・・・1個

玉ねぎ・・・1/2個

にんじん・・・30g

キャベツ・・・80g

パセリ・・・少々

コンソメ・・・小さじ 1/2

鶏だし・・・小さじ 1/2

うすくちしょうゆ・・・大さじ 1

塩、コショウ・・・少々

水・・・360cc

無塩バター・・・小さじ 1/4



<作り方>

①じゃが芋は太千切り、玉ねぎは5mm幅の短冊切り、にんじんは細千切り、キャベツは7mm幅のざく切りに切る。

②パセリはみじん切りに切る。

③水を沸かし、固い野菜から煮込む。

④野菜が柔らかくなったら、ミートボール、キャベツ、調味料を入れて沸かす。

⑤仕上げに、バターとパセリをちらして、出来上がり。

※この本に出てくる調味料は「バター、塩、こしょう」です。塩、こしょうは使いますが、スープにバターは入れた事はありませんでしたが、かくし味で入れてみました。

時間がたったほうが、味に深みが出て、とてもおいしかったです。

ぜひ、ご家庭でも洋風のスープに隠し味に少量の「バター」を入れてみてください。