

～＊～ジュリアンスープ～＊～

<材料 4人分>

ベーコン……20g

キャベツ……100g

玉ねぎ……120g

にんじん……40g

きくらげ(乾燥)・2g

パセリ……少々

水……480g

うすくち醤油…大さじ1

塩……少々

コショウ……少々

鶏だし(顆粒)…小さじ1



<作り方>

- ①キャベツ、玉ねぎ、にんじん、きくらげは細い千切りに切る。
- ②鍋に水を沸かし、ベーコン、①の材料と調味料を入れる。
- ③仕上げにパセリのみじん切りを入れて出来上がり。

※ジュリアンとは、フランス語で「女性の髪のように細い」という意味があります。

野菜を細く切って作るのでこの名前がついたと言われています。