

～＊～きのこスープ～＊～

<材料 4人分>

ベーコン……20g

玉ねぎ……80g

白菜……80g

しめじ……30g

えのきたけ…30g

えりんぎ……20g

にんじん……30g

パセリ……少々

うすくち醤油…大さじ1

塩、こしょう…少々

コンソメ(顆粒)・小さじ 1/3

鶏だし………小さじ 1/2

水………450cc



<作り方>

- ①白菜、玉ねぎは短冊、にんじんは細千切り、えりんぎは短冊に切る。
- ②水を沸かし、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、きのこ類を入れ、煮る。
- ③野菜やきのこが柔らかくなったら、調味料と白菜を入れ沸かす。
- ④みじん切りにしたパセリをちらして、仕上げる。