



# ベジタブルスープ



## 【材料】（4人分）

ベーコン	40g
マカロニ	20g
キャベツ	80g
セロリ	5g
にんじん	中1/4本
たまねぎ	中1/2個
しめじ	20g
コンソメ	10g
淡口しょうゆ	大さじ1
塩・こしょう	適量
水	600cc

## 【作り方】

- ① キャベツは1cm幅の短冊切り、セロリは小口切り、にんじんはいちょう切り、たまねぎはうす切り、しめじは2cmぐらいに切る。
- ② ベーコンは1cm幅に切っておく。
- ③ 鍋を熱し、ベーコンに塩・こしょうを振り入れて炒める。
- ④ たまねぎ・にんじん・セロリ・キャベツの順に入れて炒める。
- ⑤ 水を入れて煮、沸騰したらあくを取りコンソメ・しめじを加える。
- ⑥ 淡口しょうゆ・塩・こしょうで調味し、マカロニを入れてマカロニがやわらかくなったら出来上がり。