

お家で簡単イタリアン

ミネストロンスープ

【 材料 】(おとな2人子ども2人分)

ベーコン	40g
にんじん	1/4 本
玉ねぎ	1/4 個
じゃが芋	1 個
油	小さじ 1
だし汁	1000 cc
トマト	1/2 個
マカロニ	25g
酒	小さじ 1
塩	小さじ 1/2
パセリ粉	少々



【 作り方 】

- ① ベーコンは食べやすい大きさに切る。にんじん、玉ねぎ、じゃが芋は 1cm 角に切る。
トマトは皮をむき、種を取って 1cm 角に切る。
- ② マカロニをゆでる。
- ③ 鍋に油を熱し、ベーコンを炒め、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋も加えてさらに炒め、
トマトとだし汁を入れて煮る。
- ④ 野菜がやわらかくなったら、マカロニと酒を加えて煮る。
- ⑤ 全ての材料に火が通ったら、塩で味をととのえ、パセリ粉をふる。

※ ウィンナーやほうれん草・小松菜・ブロッコリー・麦・大豆・コーンなどを加えてもおいしいです。