

## 《大豆と野菜のスープ》

2015. 12. 14

### 【材 料】

- |       |            |          |        |
|-------|------------|----------|--------|
| ・茹で大豆 | 1.5C       | ・ベーコン    | 2枚     |
| ・じゃが芋 | 2個 (200g)  | ・サラダ油    | 大さじ1   |
| ・玉ねぎ  | 中1個 (200g) | ・水       | 4カップ   |
| ・セロリ  | 30g        | ・固形スープの素 | 1個     |
| ・キャベツ | 100g       | ・塩       | 小さじ1/2 |
| ・人参   | 30g        | ・こしょう    | 少々     |

### 【作り方】

- ・じゃが芋と玉ねぎは1cmの角切り、セロリと人参は1cm角の色紙切り、キャベツは1.5cmに切る。ベーコンは細切りにする。
- ・鍋にサラダ油を熱してベーコンを炒め、玉ねぎ・人参・セロリ・じゃが芋の順で、表面がすきとおるまで炒め、水を注ぎ、固形スープの素を割り入れて、沸騰したらキャベツと大豆を加える。
- ・再び沸騰したらあくを取り、約5分加熱して、塩で味をつけ、蓋をしてひと煮し、火からおろし、鍋帽子をかぶせ30分以上ほどおく。