

4人分

## ねぎのスープ

### 【材料】

ベーコン	40g
ねぎ	120g
人参	40g
キャベツ	140g
じゃがいも	140g
コンソメ	6g
チキンブイヨン	20g
白ワイン	小さじ2
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
うすくち醤油	小さじ2
サラダ油	小さじ1
水	500ml

### 【作り方】

- ① 材料を切る  
ベーコン…短冊切り  
ねぎ…2cm(緑の部分と白い部分に分けておく)、  
にんじん…3mmいちょう切り  
キャベツ…2cm短冊切り  
じゃがいも…1.5 cmいちょう切り
- ② 油でねぎの白い部分をよく炒める。しんなりしたらベーコン、にんじん、じゃがいも、キャベツ、ねぎの青い部分の順に加え炒める。
- ③ 水を加え煮立ったらアクをとり、調味して味をととのえる。