

野菜のうまみが溶けたスープが美味しい

根菜のスープ



調理時間 約 40分

材料 4人分

- A
- ベーコン 80g
 - 里芋 80g
 - れんこん 80g
 - にんじん 40g
 - 玉ねぎ 1/2個
 - ひよこ豆(ゆで) 100g
 - オリーブオイル 大さじ2

コンソメスープ 3カップ
塩・こしょう 各少々

作り方

1. Aは全て小角に切ります。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、1とひよこ豆を炒め、かぶる位のコンソメスープを注ぎ入れ、中火で20分加熱、消火。10分減圧。
3. 塩・こしょうで味を調えます。