

ミネストローネ



材料

ベーコン 50g	水 700 cc
じゃがいも 150g	ブイヨン 少々
キャベツ 100 g	しお・こしょう 少々
しめじ 1/2 房	ケチャップ 大さじ 2 杯程度
ブロッコリー 1/3 房	(お好みで)
トマト缶 50g	
(ペースト状にする)	

手順

1. ベーコン→太めの千切り
じゃがいも→一口サイズの乱切り
キャベツ→ざく切り
しめじ→小さくほぐす
ブロッコリー→小房に分ける
2. 鍋に、①と水を入れ一加熱する
3. じゃがいもが煮えたら、ブイヨン、トマト缶を加え一煮立ちさせる
4. 塩・こしょう・トマトケチャップを加えて好みの味にする

※味見の時、トマトの酸っぱさが強いようなら、『酢』をほんのちょっと入れて加熱すると、酸味が和らぎます