

◇ ミネストローネ

〈材料〉 4人分

にんにく	1片	バター	10g
根深葱	1/2本	薄力粉	大1
人参	1/2本	チキンコンソメの素	大2
セロリ	1/4本	水	4C
大根	1/8本	ロリエ	1枚
ほうれん草	1/4把	塩、胡椒	少々
ブロッコリー	1/4個		
小かぶ	1個	スパゲティ	適量
白菜	1枚		
キャベツ	2枚		
ピーマン	2個	粉チーズ、パセリ	適量
ベーコン	2枚		

〈作り方〉

1. にんにく、小かぶ以外の野菜類は食べやすい大きさに切っておく。
小かぶは、形が残るように切っておく。大根は葉も使用するので、捨てずに適当な大きさに切っておく。
2. 鍋にバターを熱し、まずベーコン、にんにくを炒める。にんにくの香りが上がってきたら玉葱、人参、セロリ、大根を入れ更に炒める。
薄力粉を加えて炒め、水、コンソメの素、ロリエも加え煮込む。
3. 野菜がある程度柔らかくなったら、小かぶ、ピーマン、ブロッコリー、を加え、最後に白菜、キャベツ、ほうれん草、大根の葉も加え、さっと煮る。
4. 器に茹でたスパゲティを入れ、スープを注ぐ。
お好みで粉チーズをふって召し上がる。

