


ちょっとスープでも 作ってみない？

「キャベツとベーコンの コンソメスープ」

(材料) 2人分

- ① キャベツ  100gくらい
1玉の1/4
- ② ベーコン 2枚
- ③ 玉ねぎ 1/4コ
- ④ コンソメスープのもと 2コ

(作り方)

① ベーコンははしから 1cm ほどに切る

② キャベツは ザクザク 1口で食べられる大きさに切る

③ 玉ねぎは皮をむく

④ はしから うすくうす 5mm ほどに切る

⑤  片手なべ用意

⑥ 水を 600cc 入れる

⑦ 強火にかける

⑧ ベーコンを 全部入れる

⑨ 玉ねぎを 全部入れる

⑩ キャベツを 全部入れる

⑪ ふとうさせる。


スープがあると ごはんがちょっと




⑫ ふとうしてから 5分 ゆでる

⑬ コンソメスープのもと
2コ 入れる

⑭ 塩 1ふり
こしょう 1ふり) する

⑮  からーい
とたったら
お湯入れ うすめて 下エ

 味がなーい
とたったら
塩で 味をととのえて
下エ