

<副菜> ABC スープ

子どもたちに一番人気のスープです。
味のポイントは「セロリ」！スープの味に深みがでますよ♪



<材料（4～5人分）>

- アルファベットマカロニ 25 g
- ベーコン 2～3 枚(50 g)
- サラダ油 少々
- キャベツ 1～2 枚
- たまねぎ 1/4 個
- にんじん 3 cm (30 g)
- セロリ(茎の部分) 25 g
- 水 500 c c
- コンソメ キューブ 1 個
- 白ワイン 小さじ1
- 食塩 2 g (調整)

<作り方>

- ① ベーコンは 1 cm幅、キャベツは短冊、玉ねぎは薄切り、にんじんは千切り、セロリは固い筋を取って薄切りにする。
- ② 小鍋にサラダ油を熱し、ベーコン・玉ねぎ・にんじん・セロリを炒める。
- ③ 水・コンソメ・白ワインを加えて煮る。
- ④ キャベツ・アルファベットマカロニを加える。
- ⑤ マカロニがやわらかくなったら、塩で味を調える。