



とろとろかぶと ベーコンの和風なスープ

とろとろかぶの和風レシピ②

とろとろかぶとベーコンの和風なスープ

材 料 (2人分)

| | | |
|---------------|-------|-------|
| かぶ | | 2個 |
| かぶの葉 | | 1個分 |
| ベーコン | | 1枚 |
| 玉ねぎ | | 1/4個 |
| だし汁 | | 500ml |
| ※本格・万能だしパック使用 | | |
| しょうゆ | | 小さじ1 |
| オリーブオイル | | 適量 |
| 塩 | | お好みで |

- 1 かぶと玉ねぎは1cm角に切る。かぶの葉は下茹でして小口切りにする。
- 2 ベーコンは1.5cm幅に切る。
- 3 鍋にオリーブオイルを熱し、ベーコン・かぶ・玉ねぎを炒める。
- 4 ③にだし汁を入れ、材料に火が通ったら、しょうゆを入れる。
- 5 かぶの葉をのせてできあがり♪

コツ・ポイント

かぶはやわらかくなるまで煮てください。
かぶと玉ねぎはとろとろになるように1cm角に切ります。
かぶの葉は食べる直前に食べる分だけ入れると彩りが良くなります。