



# 白菜たっぷり 和風ミネストローネ

冬の定番～白菜レシピ②

## 白菜たっぷり和風ミネストローネ

### 材 料 (2人分)

白菜	.....	150 g
にんじん	.....	1/4本
玉ねぎ	.....	1/4個
ベーコン(ハーフ)	.....	2枚
オリーブオイル	.....	小さじ1
にんにくチューブ	.....	1 cm
塩こしょう	.....	少々
パセリ	.....	適量
★カットトマト缶	.....	100 g
★水	.....	150ml
★だしパック(中身)	.....	小さじ1

※まるものだしパック使用

- 1 白菜・にんじん・玉ねぎ・ベーコンは1cm角に切る。
- 2 にんじんはふんわりラップをして電子レンジ600W・1分加熱する。
- 3 鍋にオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが立ったら玉ねぎ・ベーコンを炒める。
- 4 透き通ったら、白菜とにんじんも炒めて★を加え野菜に火が通るまで煮る。
- 5 塩こしょうで味を調整、器に注ぎパセリをのせてできあがり♪

### コツ・ポイント

- 野菜をよく炒めるとおいしくなります。
- 白菜をくたくたに煮るのがポイントです。
- 味つけはお好みで調整してください。