



「春キャベツと新玉ねぎのスープ」

●材料(4名分)

・キャベツ	1/2個
・新たまねぎ	1個
・にんにく	1欠
・ビネガー	大さじ1
・ローリエ	1枚
・固形ブイヨン	小さじ1
・ベーコン	50g
・塩こしょう	適宜

●作り方

- 1: キャベツはざく切り、にんにくと玉ねぎはスライスし、ベーコンは拍子木に切る。
- 2: 鍋にバターを溶かし、ベーコン、たまねぎ、にんにくをバターで炒める。
- 3: キャベツ、水600cc、固形ブイヨン、白ワインビネガー、ローリエ、パセリの軸を加え、フタをして20分程、キャベツがくたっとするまで弱火で煮る。
- 4: 好みの濃度まで煮詰めて、塩コショウで味を調える。

*じゃがいも、人参、豆類、ほうれん草等、季節の野菜を入れると、よりおいしい。

*肉類はソーセージ、ハム、ひき肉等、好みの物で。