



※写真はイメージです。

割烹白だし1に対して水9で味が決まる!

ころころ野菜のミネストローネ風

材 料 (2人分)

じゃがいも	1個
玉ねぎ	1/4個
パプリカ(赤)	1/4個
パプリカ(黄)	1/4個
ベーコン	2枚
A 水	360ml
ヤマキ割烹白だし	40ml

作り方

1. じゃがいも、玉ねぎは皮をむき5mm角に切る。
パプリカは種を取り5mm角に切る。ベーコンは5mm幅に切る。
2. 鍋にAと1のじゃがいもを入れて火にかけ、
煮立ったら1の玉ねぎ・パプリカ・ベーコンを加える。
3. じゃがいもが煮くずれてとろみがつくように、
よくかき混ぜながら5~7分ほど煮込んで出来上がりです。