



※写真はイメージです。

色鮮やかな野菜を目と舌で楽しみましょう

夏がいっぱいスープ野菜

材 料 (2人分)

とうもろこし	1本
キャベツ	1/4切
パプリカ(赤)	1個
アスパラ	2本
ウインナー	4本
A	水 4カップ
	味の素KK コンソメ 固形タイプ 3個

作り方

1. キャベツはザク切りにし、とうもろこしは2cm幅に切ってタテに半分に切る。パプリカは小さめの乱切りにする。
2. アスパラは4cmほどの長さに切る。ウインナーは斜め半分に切る。
3. 鍋に1と2、Aを入れて火にかけて、煮立ったら野菜が柔らかくなるまで15分ほど煮る。