

※写真はイメージです。

## さっぱり&ピリッと味わう具沢山スープ！ 牛肉とカラーピーマンのレモンスープ

### 材 料(4人分)

牛肩ロースうす切り …… 約200g  
味の素KK コンソメ  
顆粒タイプ …… 小さじ2  
じゃがいも …… 2個  
パプリカ(赤) …… 1個  
パプリカ(黄) …… 1個  
バター …… 大さじ1  
A  
水 …… 4カップ  
味の素KK コンソメ  
顆粒タイプ …… 小さじ2  
瀬戸のほんじお(塩)  
…………… 小さじ1/3  
粗びき黒こしょう… 少々  
レモン(輪切り) …… 4枚

### 作り方

1. 牛肩ロースうす切りはひと口大に切り、コンソメをまぶす。
2. じゃがいもはひと口大に切って水にさらす。パプリカ(赤)、パプリカ(黄)は種を取り、乱切りにする。
3. 鍋にバターを熱し、1の牛肩ロースうす切り、2のじゃがいも・パプリカ(赤)・パプリカ(黄)の順に加えて炒め合わせる。
4. 3にAを加えて蓋をして煮立てる。
5. 弱火にして約20分煮る。火を止めて半分に切ったレモンを加え、器に盛る。