



※写真はイメージです。

お鍋の材料が手軽に具たくさんスープに！

## はくさいと豆腐のコンソメスープ

お鍋の材料が手軽に具たくさんスープに！

## はくさいと豆腐のコンソメスープ

### 材 料 (4人分)

はくさい	1枚(100g)
木綿豆腐	1/2丁
洋にんじん	1/4本(40g)
ブナしめじ	1/2パック(40g)
ウインナー	2本
水	3カップ
味の素KK コンソメ 固形タイプ	2個

### 作り方

1. はくさい、木綿豆腐は小さめのひと口大に切る。洋にんじんは短冊切りにし、ブナしめじは石づきを取り小房に分ける。ウインナーは5mm幅の斜め切りにする。
2. 鍋に分量の水を入れて沸かし、コンソメを加えて溶かす。
3. 1を加えて材料に火が通るまで煮る。