

ミネストローネスープ(4人分)

<材料>

マカロニ	60 g	トマトケチャップ (大さじ2強)	32 g
ベーコン (短冊切り、3枚)	60 g	トマトピューレ (大さじ3強)	48 g
金時豆	40 g	中農ソース (小さじ1/3)	2 g
キャベツ (3枚)	120 g	ポークスープ (大さじ2)	20 g
人参 (1/3本)	40 g	(洋風スープの素)	
玉ねぎ (小1/2個)	40 g	塩 (小さじ1/2)	2.8 g
ホールコーン	20 g	こしょう	少々
にんにく (みじん切り)	少々	油	少々
セロリー	2 g	水	160 c c

<作り方>

- (1)マカロニは、軟らかく茹でます。
- (2)ベーコンから加えて野菜を炒め、水・ポークスープ (洋風スープの素) で煮込みます。
- (3)マカロニを加え、調味料で味付けをします。

