

ミネストローネ

材料（2人分）

ベーコン15g、玉ネギ（中）1/2個、ズッキーニ1/2本、セロリ1/2本、ジャガイモ（中）1個、ホウレンソウ1株、ミックスビーンズ（缶詰）80g、バジリコ2枚、セージ1枚、ニンニク1カケ、ホールトマト100g、固形スープ1個、水500cc、塩・コショウ適量、パルメザンチーズ適量、オリーブ油適量



作り方

- 1 ベーコンは5cm くらいの長さの細切りに、玉ネギ、ズッキーニ、セロリ、ジャガイモは1cm の角切りに、ホウレンソウはざく切りに、バジリコ、セージはあらみじん切りに、ニンニクは細かいみじん切りにしておく。
- 2 鍋にオリーブ油とニンニクを入れ、火にかける。香りが立ったら、ベーコンを入れて軽く炒め、玉ネギ、ズッキーニ、セロリ、ジャガイモを入れて炒める。玉ネギが透きとおってきたら、ホールトマトを加えてつぶしながらさらに炒める。
- 3 ここに水と固形スープを入れて中火で10分煮る。7分たったら、ミックスビーンズを加える。
- 4 野菜が煮えたら、ホウレンソウ、バジリコ、セージを入れて、緑色が出るまで煮る。塩・コショウで味をととのえ、パルメザンチーズを振りかけて混ぜる。

ひとくちメモ

イタリア料理定番の具だくさんのスープです。野菜が少し煮崩れかけたほうがおいしい。