

ソーセージと野菜のスープ

材料（4人分）

荒挽きウィンナー8本、玉ネギ1/2個、ニンジン1/3本、インゲン12本、ニンニク1カケ、ブイヨン4カップ、バター20g、塩・コショウ適量



作り方

- 1 ニンニクはみじん切り、ウィンナーは小口切り、ニンジンは薄切りにし、1cmくらいの菱形に切る。玉ネギも同じ形に切る。インゲンは1cmくらいの斜め切りにする。
- 2 鍋にバターをひき、ニンニクを炒める。これにその他の野菜とウィンナーを入れ、しんなりするまで炒める。
- 3 2にブイヨンを加えて、アクを取りながら7～8分煮る。塩・コショウで味を調える。

料理のポイント

- 1 すっきりした透明なスープに仕上げるために、丹念にアクを取ります。
- 2 ウィンナーとブイヨンから味が出るので、最後の味付けは、一度味見してから塩・コショウで味を調えます。