

## 野菜スープ

材料（4人分）

玉ネギ 1/2 個、ニンジン 1/4 本、ジャガイモ 1 個、セロリ 40 g、キャベツ 60 g、ブイヨン 5 カップ、ニンニク 1 カケ、ベーコン 30 g、バター 30 g、塩・コショウ 適量



作り方

- 1 ニンニクはみじん切り。ニンジンとジャガイモは1 cm 角の薄切りにする。玉ネギ、セロリ、キャベツ、ベーコンはそれぞれ1 cm 角に切る。
- 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ベーコンを入れ、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10～12分煮る。塩・コショウで味を調える。

料理のポイント

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。