

カット野菜のスープ

西宮いずみ会



市販のカット野菜を使った
簡単スープ
ソーセージの旨味とコンソメ
ミルクで洋風に！



文芸・書籍づくりマスコット「あやちゃん」



材料（2人前）

・カット野菜	160g	・コンソメ	小さじ2/3
・ソーセージ	4本	・牛乳	200cc
・水	200cc	・塩	少々
・白ワイン	大さじ2	・こしょう	少々

作り方

- ① ソーセージは輪切りにする
- ② 鍋にカット野菜と水を加えて火にかける。
沸騰したらソーセージ、白ワインを加えて、野菜が煮えるまで
中火で2～3分ほど煮る
- ③ ②の野菜が煮えたらコンソメと牛乳を加えて、塩で味を整え
こしょうをふり、器に盛る。