

ミネストローネ

【材料 4人分】

・ウインナー	80g
・たまねぎ	小1個
・キャベツ	2枚
・じゃがいも	小1個
・にんじん	1/3本
・パセリ	少々
・トマト	1/2個
・トマトピューレ	大さじ1/2
・トマトケチャップ	大さじ1
・コンソメの素	大さじ1
・水	800ml~900ml
・食塩	少々
・こしょう	少々
・油	適量



【作り方】

- ① ウインナーは1cm幅、たまねぎはスライス、キャベツは2cm幅のざく切り、じゃがいもは1cm幅の拍子木切り、にんじんは5mm幅のいちょう切り、パセリはみじん切り、トマトは1cmの角切りにする。
- ② 鍋に油を入れて熱し、トマトとパセリ以外の①を入れていためる。
- ③ 野菜がしんなりしてきたら、Aを加えて10分程度煮る。
- ④ 食塩、こしょうで味を調え、パセリを散らす。