

おだしのうね乃



ミネストローネ

冷蔵庫にある残り野菜で美味しく出来上がります。
ベーコンやお肉類を入れても◎残ったらミキサーにかけてクリームスープにしてもおいしいです！

材料（3～4人前）

おだしのパックじん（金）1パック

オリーブオイル 大さじ1

水：500cc

塩：3g（野菜炒め用1g/煮込み用2g）

野菜はお好みで（例えば…玉ねぎ90g、

じゃがいも：50g、にんじん40g、

三度豆5本）

（7mmほどのサイコロ状に切る）

作り方

- 1 耐熱容器におだしのパックじん（金）、熱湯500mlを入れラップをして蒸らす。
- 2 鍋にオリーブオイル、野菜、塩1gを入れて火が通るまで弱火から中火で炒める。
- 3 野菜がしんなりしてきたら、①で蒸らしたおだしをだしパックごと入れて一緒に煮込む。
- 4 5分ほど経ったら、塩2gを加えてさらに煮込む。
- 5 器に盛り、胡椒・オリーブオイルを入れて出来上がり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）