

ロッソナポリタンのスープ



材料	ロッソナポリタン	20個
	人参	中1本
	玉ねぎ	2個
	しめじ	2パック
	ホワイトしめじ	2パック
	ベーコン	150g
	水菜	1株
	コンソメ	6個
	薄口しょうゆ	適量

- 作り方
- 1 人参、玉ねぎ、ベーコンを1センチ角に切る
 - 2 しめじ、ホワイトしめじは石づきを切って、2センチ長さに切る
 - 3 ロッソナポリタンは縦2つに切る
 - 4 水菜は2~3センチに切る
 - 5 鍋に水を入れ人参、玉ねぎを煮る
 - 6 沸騰したらベーコン、きのこを入れる
 - 7 野菜が煮えたらコンソメ、しょうゆ、塩コショウで味を調える
 - 8 器に盛りつけ、水菜を散らして出来上がり
 - 9