

ジュリエンヌスープ

[illegible]

〈作り方〉

- ①鶏ガラでだしスープをとる。
- ②にんにくをおろし、玉ねぎを薄くスライスする。
にんじん、キャベツをせん切りにする。セロリは好みで、
スライスして入れる。
- ③鍋に油をひき、にんにくを加えて軽く炒め、豚肉を入れて
加熱する。
- ④ガラスープ、にんじん、玉ねぎ（、セロリ）を加えて煮込む。
- ⑤にんじんがやわらかくなったら、キャベツを加え、調味料を
いれて味を調えていく。
- ⑥キャベツに火が通ったら出来上がり。

〈一口メモ〉

「ジュリエンヌ」とは、「せん切り」を意味しています。