

## ミネストローネ

原材料	四人分	
サラダ油	小さじ1強	
ウィンナー	70	g
赤ワイン	小さじ1弱	
玉ねぎ	120	g
人参	40	g
じゃがいも	180	g
セロリ	8	g
水	450	g
鶏ガラ	32	g
キャベツ	120	g
塩	小さじ1/2強	
白こしょう	少々	
ケチャップ	40	g
三温糖	小さじ1強	
パセリ（乾燥）	少々	



## 〈作り方〉

- ①鶏ガラでだしをとる。（顆粒のものでも代用可）
- ②玉ねぎを1/4スライス、人参とじゃがいもを1cm小角、セロリを薄くスライスする。
- ③油を熱し、ウィンナーを炒める。
- ④③にガラスープを加え、野菜類を入れて煮込む。
- ⑤野菜がやわらかくなったら、塩、こしょう、ワイン、三温糖、ケチャップを加えて味を調える。
- ⑥仕上げにパセリ（乾燥）を散らす。

## 〈一口メモ〉

※ウィンナーの代わりにベーコンや豚、鶏の角切りでも合います。