



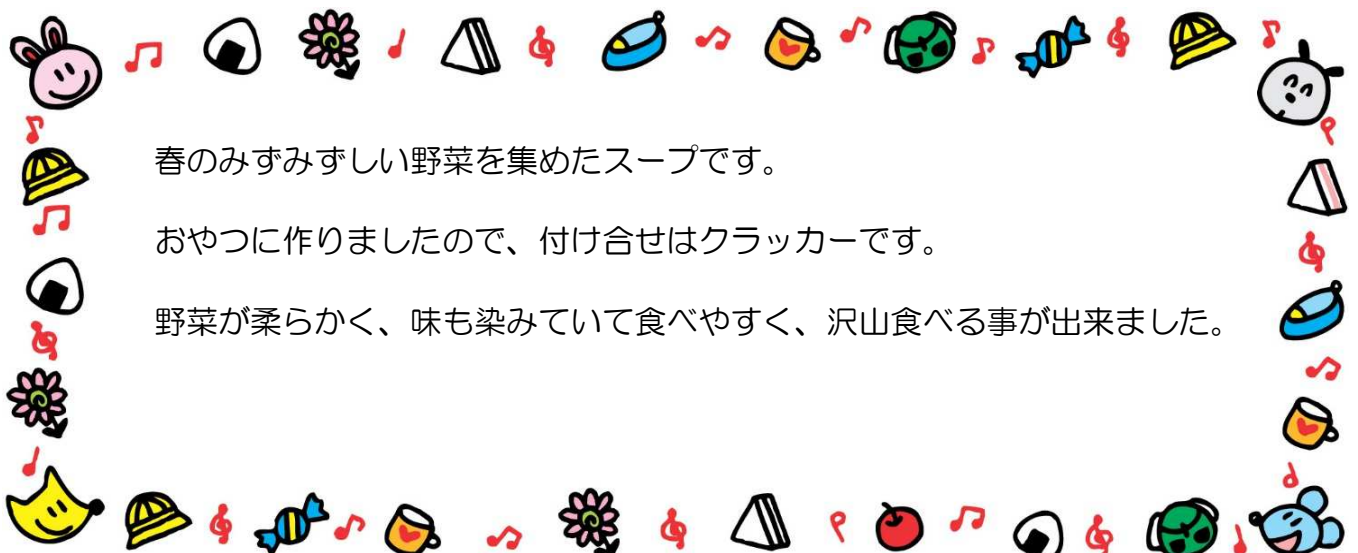
# 春野菜スープ

□ 材料	約4人前
ウィンナー	100g
春キャベツ	1/4個
新玉ねぎ	1個
新ジャガイモ	2個
アスパラ	4本
人参	1/2本
塩・胡椒	少々
コンソメ	5g



## □ 作り方

- 【1】 ウィンナーは斜め切り、他の野菜は大き目に切る。
- 【2】 アスパラは小鍋でさっと別茹でする。
- 【3】 鍋にお湯を沸かし、コンソメを入れ、スープを作る。
- 【4】 アスパラ以外の材料を入れじっくりと煮る。
- 【5】 野菜に旨みがしみ込んだら塩・胡椒で味を調えアスパラを入れる。



春のみずみずしい野菜を集めたスープです。

おやつに作りましたので、付け合せはクラッカーです。

野菜が柔らかく、味も染みっていて食べやすく、沢山食べる事が出来ました。