



## ★切り干し大根で栄養満点★

### 切り干し大根のコンソメスープ

材料	4人分
ベーコン	4枚
切り干し大根（乾燥）	20g
顆粒コンソメ	小さじ1
塩	小さじ1
こしょう	少々
水	800mL
パセリ	適量

### 【作り方】

① 切り干し大根は水で戻して絞り、キッチンバサミで食べやすい長さに切る。

② ベーコンをキッチンバサミで1cm幅に切る。

③ 鍋に水、切り干し大根、ベーコン、調味料を入れて沸騰させる。

④ 切り干し大根が軟らかくなるまで、弱火で3~4分くらい煮る。

⑤ 器に盛り、パセリをちらしたら出来上がり。

キッチンバサミを  
使うと簡単にきれ  
るよ。



