



## ★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

ざいりょう 材料	にんぶん 4人分
ベーコン	まい 4枚
き ぼ だいこん かんそう 切り干し大根（乾燥）	20 g
かりゅう 顆粒コンソメ	こ 小さじ1
しお 塩	こ 小さじ1
こしょう	しょうしょう 少々
みず 水	800mL
パセリ	てきりょう 適量

#### つく かた 【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1 cm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  
つかうと簡単にきれるよ。



