



★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 |
| きほだいこんかんそう 切り干し大根（乾燥） | 20g |
| かりゅう 顆粒コンソメ | こさじ1 |
| しお 塩 | こさじ1 |
| こしょう | しょうしょう 少々 |
| みず 水 | 800mL |
| パセリ | てまりょう 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 切り干し大根が柔らかくなるまで、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
つかかんたん
使くと簡単にきれ
るよ。

