

# 【 ミネストローネスープ 】

## ●材料（4人分）

|             |               |         |
|-------------|---------------|---------|
| 豚肉          | ・・・           | 50 g    |
| シェルマカロニ     | ・・・           | 20 g    |
|             | （貝殻の形をしたマカロニ） |         |
|             | （お好みのマカロニで）   |         |
| じゃがいも       | ・・・           | 1個      |
| たまねぎ        | ・・・           | 1/2個    |
| にんじん        | ・・・           | 1/4本    |
| 大根          | ・・・           | 5 cm位   |
| トマト         | ・・・           | 1個      |
| にんにく（みじん切り） | ・・・           | 3 g     |
| バター         | ・・・           | 5 g     |
| A {         | トマトピューレ       | ・・・大さじ2 |
|             | トマトケチャップ      | ・・・大さじ1 |
|             | コンソメ          | ・・・大さじ1 |
|             | （固形1・1/2個）    |         |
| 砂糖          | ・・・           | 小さじ1    |
| 塩こしょう       | ・・・           | 少々      |
| 水           | ・・・           | 4カップ    |

## ●作り方

- ①シェルマカロニはゆでておく。
- ②じゃがいも・たまねぎ・にんじん・大根・トマトは1 cmの角切りにする。
- ③鍋にバターを熱し、みじん切りにしたにんにくを入れ、豚肉を炒める。
- ④軽く火が通ったら、たまねぎ・にんじん・大根を加えよく炒める。じゃがいもとトマトを加え軽く炒め、分量の水を加える。
- ⑤野菜に火が通ったら、Aを加え塩こしょうで味を調える。

