

## ミネストローネ

### 材料(8人前)

ベーコン	8枚(約120グラム)
キャベツ	1/8玉
人参	1本
玉ねぎ	1玉
おろしニンニク	小さじ1
オリーブ油	小さじ2
カットトマト缶	1缶
コンソメ	小さじ4
砂糖	大さじ2
水	1200cc
パセリ	適量

### 作り方

- ① ベーコンを1センチ幅に切る。
- ② キャベツを食べやすい大きさに切る。
- ③ 人参を1センチ角の大きさに切る。
- ④ 玉ねぎの皮をむき、1センチ角に切る。
- ⑤ 鍋にニンニク、①・②・③・④と水を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑥ 野菜が柔らかくなったら、カットトマト缶と調味料を入れて味を整える。
- ⑦ 仕上げに、お好みでパセリを振りかけたら完成です♪