

りゅうちゃんの

# まーせんキッチン<sup>19</sup>

## ウィンナーとジャガ芋のスープ



### 材料 (6~7人分)

- ジャガ芋 ..... 大1個
- 玉ネギ ..... 1/2個
- キャベツ ..... 2枚
- シメジ ..... 1パック
- オリーブオイル ..... 大さじ2
- 水 ..... 800ml
- コンソメキューブ ..... 2個
- ウィンナー ..... 3本
- 牛乳 ..... 200ml
- 生クリーム ..... 50ml
- 塩 ..... 少々
- こしょう ..... 少々

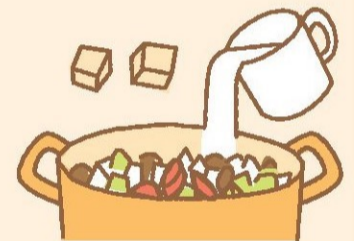


レシピ考案

がなは りえこ先生  
(松本料理学院 主任教師)

### 作り方

- 1 ジャガ芋は1.5cmの角切りにして水にさらす。
- 2 玉ネギは1cm角に切る。
- 3 キャベツはざく切りにする
- 4 ウィンナーとシメジは1cmはばに切っておく。
- 5 なべにオリーブオイルを入れてあたため、ジャガ芋、玉ネギ、キャベツ、シメジを入れてしんなりするまで7~8分いためる。
- 6 水とコンソメキューブを加え、ふっとうしたら15分ほど煮込む。
- 7 ウィンナーと牛乳、生クリームを加えてさらに5分ほど煮込んで塩、こしょうで味をととのえる。



第579回新報料理講習会夏休み子どもクッキングより

(第2・4週に掲載)