

<材料>

なす	2本	ピーマン	2個
玉ねぎ(大)	1個	にんじん	1本
キャベツ	1/8個	セロリ	1/2本
にんにく	1片	ベーコン	40g
トマト缶	1缶	白インゲン豆	1/2缶
水	800cc	コンソメ	2個

<作り方>

- ① にんにく、セロリをみじん切りにする。なすは1cmほどの輪切り、その他の野菜は1cmの角切り。ベーコンは細切り。
- ② 鍋にオリーブオイルを熱して、にんにく、セロリを良く炒める。ベーコンを加えて再度炒る。残りの野菜を加えて、アツアツになるまでよく炒めてからトマト缶、水、コンソメ、インゲン豆を加えて煮立てる。あくを取り弱火にして30分ほど煮込む。(ローリエを加えてもよい。)
- ③ 塩、こしょうで味を整える。(一晩寝かせると、味に深みがでる。)



旬の野菜たっぷりミネストローネ

