

# キャベツを食べるコンソメスープ

## 材料 (2人分)

- ・キャベツ・・・1/4玉
- ・ベーコン・・・2枚
- ・オリーブオイル・・・大さじ1
- ・水・・・600ml
- ・固形コンソメスープの素・・・2個
- ・塩、こしょう・・・少々

## 作り方

- ① キャベツは軸を中心に2等分のくし切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
  - ② フライパンにオリーブオイルを熱し、キャベツを強火で軽く焦げ目がつくまで焼く。
  - ③ ②をひっくり返して同じように焼く。この時ベーコンもフライパンに入れて一緒に炒める。
  - ④ ③に水、固形コンソメスープの素を入れて、中火で煮込む。好みに塩、こしょうを入れて味を整える。
  - ⑤ スープがぐつぐつしたら、さらに10分ほど煮込んで完成。
- ※途中でキャベツをひっくり返すと、芯まで全体が柔らかくなります。



# キャベツを食べるコンソメスープ



芯まで丸ごと食べられます！