

野菜だしで作るスープです。ほっとする優しい味に仕上がります。

やさいだしのマカロニスープ

材料

2人分

じゃがいも	・・・	1個 (90g)
セロリ	・・・	25g
水	・・・	500ml
野菜の出汁	・・・	1袋
マカロニ (白・オレンジ・緑)	・・・	25g
塩	・・・	小さじ 1/2
パルミジャーノ・レッジャーノ	・・・	適量

作り方

- ①じゃがいもは7mm角、セロリは5mm角に切る。分量の水を入れた鍋に入れ火にかける。
- ②①が沸騰したら出汁パックを入れ中火にし、5分煮たら出汁パックを取出す。
- ③別鍋で茹でたマカロニを②に入れ、塩を加えて味を調え火を止める。
- ④スープ皿に入れ、おろしたパルミジャーノ・レッジャーノをかけて出来上がり。



写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 野菜のだし

国産原料にこだわり、化学調味料無添加の『野菜だし』です。淡路島産玉葱に国産人参・にんにく・キャベツを組合せた、ほっとする味わいです。