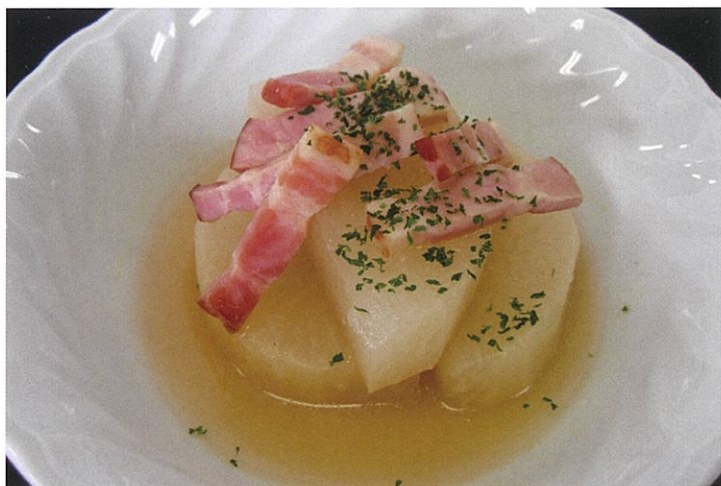




野菜を食べよう! ~うどん県。うどんだけじゃなく、野菜もね♪~

大根のスープ煮



材料 (2人分)

大根	1/4本
ベーコン	1枚
固形コンソメ	1個
塩・こしょう	少々
刻みパセリ	少々



作り方

- ①大根は2cm程度の輪切り、または半月切りにする。
- ②鍋に大根と1cm幅に切ったベーコンと固形コンソメを入れ、水をひたひたに入れて、やわらかくなるまで煮る。
- ③塩、こしょうで味を整えて、器に盛り付け、刻みパセリをふる。

*大根を米のとぎ汁で下ゆでして、アクをとっておくと、やわらかくおいしくなります。