

# ミネストローネ



4人分

## 道具の用意

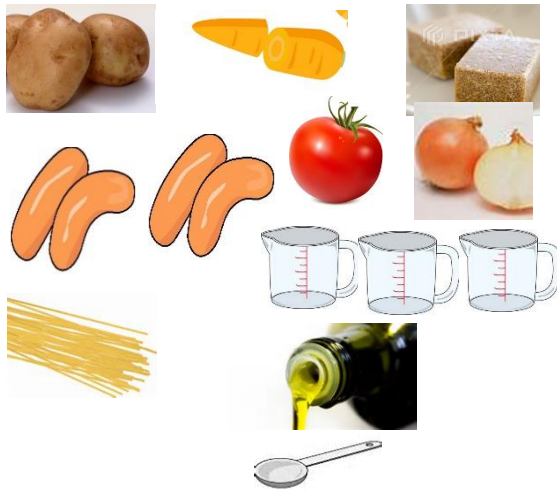
ざる、ボウル、<sup>ほうちょう</sup>包丁、<sup>まないた</sup>まな板、

<sup>ぴーらー</sup>ピーラー、<sup>ごみばこ</sup>たまじゃくし、ごみ箱  
大さじ なべ けいりょうカップ  
タイマー 木べら



## 材料の用意

じゃがいも 1こ  
にんじん 1/2本 (半分)  
トマト 1個  
玉ねぎ 1/2個  
ウインナー 4本  
パスタ (早ゆで用)  
コンソメキューブ... 2コ  
水 600ml (200ml カップ3はい)  
オリーブオイル... 大さじ1ばい



じゃがいもとにんじん、

<sup>あらう</sup>トマトを洗う。



たまねぎはかわをむいたら

<sup>あらう</sup>洗う



<sup>あらう</sup>洗う

<sup>かわ</sup>皮をむく

<sup>かわをむいた</sup>じゃがいもを <sup>つける</sup>つける



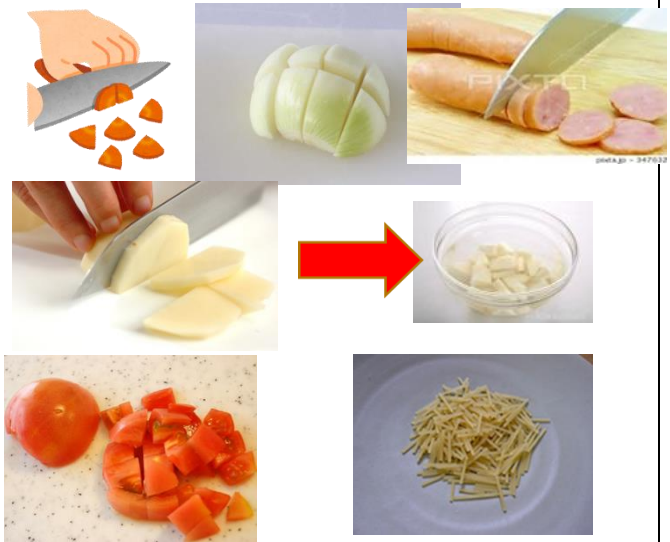
きる  
切る。



にんじん……いちよう切り (1 cm)  
はんげつぎり  
じゃがいも……半月切り (1 cm)  
→水につける

たまねぎ・トマト  
……たてに1 cm、よこに1 cmきる。  
ウインナー……1 cmに切る。

パスタ……おる。



いためる。

なべにオリーブオイルを入れる。

にんじんと玉ねぎをいためる。

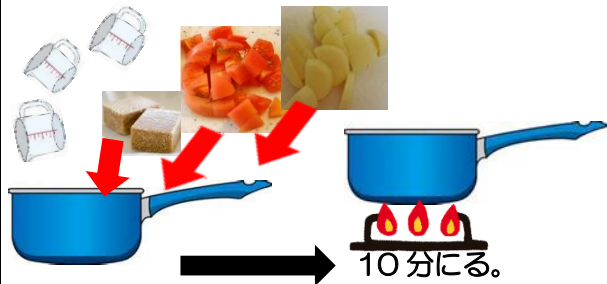
ちゅうび  
中火で2分いためる。



にる 10分



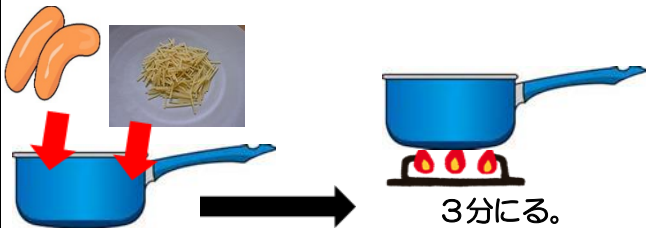
なべに いも、トマト、コンソメ、  
水を入れて、10分にる。



にる 3分



じゃがいもとにんじんやわらかく  
なったら、ウインナーとじゃがいもを  
いれて、3分にる。



うつわにいれて

できあがり

おこのみで こなチーズをいれても

おいしい。



