

【タイトル】 野菜たっぷり指宿のスープ

【材料 2人分】

オクラ 3本、キャベツ 3~4枚
卵 1個、にんじん(小) 1本
メークイン 1個、ベーコン 2枚
固形コンソメ 2個、春雨 20g
みかん(国産)半分、玉ねぎ 1/4個



【作り方】

- ① 野菜、ベーコンを食べやすい大きさに切る。
- ② にんじん、メークインを600ccのお湯で茹でる。
- ③ ②にコンソメを入れる。
- ④ ③にキャベツ、ベーコン、玉ねぎを入れる。
- ⑤ ④に卵を溶いて入れる。
- ⑥ オクラを茹でて、2本は縦に、1本は輪切りに切る。
- ⑦ スープをお皿に盛り、みかんを飾りつける。