

## ~野菜の具だくさんスープ~

使用品種 ホッカイコガネ

### 【材料】(4~5人分)

- ・ドライトマトの戻し汁...1L
- ・じゃがいも...中2個分
- ・人参...1/2本
- ・玉葱...1/2個
- ・セロリ...1/2本
- ・キャベツ 1/8玉
- ・ウィンナー...4~6本
- ・コンソメ...2個
- ・塩...適量

### 【作り方】

1. じゃがいも、人参、玉葱は皮を剥き、1cm×1cm位の角切りにする。セロリはスジを取り、角切りにし、キャベツは2~3cm位の細切りにする。
2. ウィンナーは斜めの薄切りにする。
3. 鍋にドライトマトの戻し汁、1.の野菜類、2.のウィンナー、コンソメを入れ火にかける。沸騰したら弱火にし、すべての野菜に火が通るまで煮込む。
4. 塩で味を調える。

ドライトマトの戻し汁の代用として、トマトピューレを使うことができます。その場合、水 1L にトマトピューレ 50gを入れて下さい。

じゃがいもの煮崩れが気になる場合は、作り方 3.の時にじゃがいものみスープが沸騰してから加えて下さい。

