

野菜ミルクスープ

<4人分>

<材料>

食パンの耳	適宜
牛乳	600ml
にんじん	20g
キャベツ	40g
玉ねぎ	15g
ウィンナー	2本
顆粒コンソメ	小2
とろけるチーズ	1枚
サラダ油	適宜
塩・こしょう	少々
パセリ	適宜

<作り方>

- ①・にんじん、玉ねぎは薄切りにする。
 - ・キャベツは一口大に切る。
 - ・ウィンナーは斜め薄切りにする。
 - ・パンの耳は、一口大にしておく。
- ②鍋に①の野菜とウィンナーを入れ、ひたひたの水とコンソメを加えて火にかける。
- ③約10分煮込み、水が少なくなったら、牛乳を加え入れ、2~3分弱火で煮込む。
- ④塩・こしょうで味を調え、火を止める。
- ⑤とろけるチーズ、パンの耳の順に入れ、よく混ぜる。
- ⑥チーズが溶けて、パンがよくしみれば完成です。
- ⑦お好みでパセリのみじん切りをちらす。

