

KITCHEN はた屋



寒～い冬にはもってこい！野菜たっぷり、そして酒粕入りで体が温まる「ミネストローネ ジャポネ」の紹介です。加える野菜、酒粕の量は、いろいろ試して自分流の味を楽しむのもいいですね。

#08 ミネストローネ ジャポネ



〈材料〉（5人分くらい）

- ・玉ねぎ 中1個程度
- ・にんじん 半分程度
- ・セロリ・ニンニク・（あればオレガノ）
- ・お好みで入れてみたい野菜
- ・パスタ（一人分くらい） ・ベーコン
- ・ホールトマト ・鷹の爪 ・スープの素
- ・オリーブオイル ・水 400ccくらい
- ・酒粕



- 〈手順〉
- ①野菜、ベーコンを適当な大きさに切る。
 - ②鍋に少し多めのオリーブオイルを入れ、ニンニクとベーコンを炒め、野菜を次々に入れて炒める。
 - ③ホールトマト、水、スープの素、鷹の爪を入れ、パスタをぼきぼき折って入れる。④10分くらい煮込んだら、塩こしょうで味を調える。
 - ⑤最後に酒粕を入れてさらに10分ほど煮込み、好みの味に整えたら完成！！



- *パスタを折って入れると、とろみが出てよりおいしく感じられます。
- *酒粕は自分でおいしいと思う量を味見しながら入れて下さい。