

カブのスープ

材料 (2人分)



カブ	1 個
にんにく	1 / 2 片分
コンソメ	1 個
水	カップ 4
食塩	少々
こしょう	少々
パセリ・みじん切り	少々

作り方

- (1)カブは、くきを1 cmほど残して8等分に切る。
- (2)鍋に油を熱し、にんにくを炒めてかおりを出し、(1)のかぶを入れて炒める。全体に油が回ったら水、コンソメを加えてにる。
- (3)カブに火が通ったら、塩・こしょうで味をととのえる。
- (4)器に盛り、パセリを散らす。