

チーズ野菜たっぷりスープ



材料 (4人分)

チンゲンサイ1株	粉チーズ	20g
にんじん 1/2本	キャベツ	3枚
固形コンソメ1個	白菜	2枚
醤油 小さじ2	水	600mm
塩・こしょう少々	スキムミルク	
生パン粉 10g	大きじ4	

作り方

1. チンゲンサイは2センチのざく切りに、にんじんは短冊切りに、白菜は薄切りにする。(キャベツは一口サイズ)
2. 水と固形コンソメを煮立てて野菜を入れ、火が通ったら醤油を加え、塩・こしょうで味をととのえる。生パン粉とスキムミルク、粉チーズをふんわり混ぜ合わせ、器に盛ったスープ1/4量をふり入れる。