

バターが決め手！

# ごぼうベーコンスープ



## 材料 (2人分)

- 笹切りごぼう ..... 1袋
- ベーコン ..... 2枚
- バター ..... 大さじ1
- 水 ..... 600cc
- コンソメ ..... 1個  
(顆粒 小さじ2)
- 塩、こしょう ..... 適量

## 作り方

- 1 笹切りごぼうをお湯に入れて、5分程度戻しておきます。
- 2 鍋にバターを入れて中火で熱し、ベーコンとごぼうを入れて炒めます。
- 3 そこに、水を入れ沸騰してきたら、コンソメを入れます。塩、こしょうで味を調整できあがり。

(他の野菜を入れてもおいしいですよ！)

KOUTA SHOUTEN

使ったのはコレ！

### 笹切りごぼう



安心の国産素材。  
ごぼうの香りを大事にしました。  
お料理をもっと美味しく簡単に。  
食感、素材の味が違います！