

トマト入いきのこもいもいスープ



【材 料（4人分）】

- ・トマト 2個
- ・しいたけ 1パック
- ・しめじ 1パック
- ・エリンギ 1パック
- ・えのき 1パック
- ・人参 1本
- ・白ねぎ 1本
- ・チンゲン菜（小松菜） . . . 1袋
- ・ベーコン 1袋
- ・コンソメ 2個
- ・塩コショウ 少々
- ・水 3～4カップ

【作 り 方】

- ① それぞれきのこを食べやすい大きさに切る。
- ② 人参をイチョウ切りにし、トマトを1/6のくし切りにする。
- ③ ベーコンを8mmほどに切る。白ねぎをななめ切り、チンゲン菜を3cmほどに切る。
- ④ フライパンにベーコンを入れて炒める。
- ⑤ 人参ときんのこ、チンゲン菜の白い部分を入れて炒める。
- ⑥ 鍋に水、コンソメを入れ蓋をして煮た後、⑤、白ねぎ、チンゲン菜の葉を入れる。
- ⑦ 煮えてきたら塩コショウで味を整える。

（メモ）

もち、餃子、小籠包やウインナーを入れても美味しいです。