

ビーツスープ

<材料>10 人分

- ・ ビーツ 半分
- ・ 玉ねぎ 半分
- ・ ベーコン 20 枚
- ・ コンソメ 適量
- ・ 塩コショウ 適量
- ・ 水 2000ml
- ・ 油 適量



作り方

- ① 水を入れてビーツの皮をむいてゆでる
- ② 玉ねぎとベーコンを軽く炒める
- ③ 炒めたやつを①に入れる
- ④ コンソメ、塩コショウをいれる
- ⑤ ぐつぐつコトコトする
- ⑥ 完成