

⑪たっぷりねぎのチーズスープ（5人分）

【材料】

ベーコン（細切り）……5～7.5枚（125g）

長ねぎ（小口切り）……5本

オリーブオイル……適量

A

水……750～800cc

昆布茶……小さじ1強

醤油……大さじ2.5

ピザ用チーズ……適量

粗びきこしょう……適量



【作り方】

鍋にオリーブオイルとベーコンを入れて炒める。

ベーコンから香りがしてきたら、ねぎを入れて炒める。

ねぎがしんなりしたらAを入れ、ふたをして煮る。

ねぎがクタッとなったら、ピザ用チーズを入れる。

器に盛って、粗びきこしょうを振る。