

【中高生の部】 柳井学園高等学校
2年生の作品

優秀

洋風 夏野菜みそ汁



アピールポイント

コンソメと味噌が合うかチャレンジしてみました。オリーブオイルをバターにしてもおいしいです。

審査員のコメント

食材の組合せから、発想の豊かさが感じられます。見た目もよく、手軽で斬新なメニューです。

材 料（4人分）

なす・・・・・・・・・・1本(120g)
玉ねぎ・・・・・・・・小1/2個(80g)
トマト・・・・・・・・中1個(150g)
そら豆(枝豆でもよい)・12粒
ベーコン・・・・ハーフ2枚(18g)

水・・・・・・・・・・3カップ
固形コンソメ・・・・・・・・1個
みそ・・・・・・・・・・大さじ1
ブラックペッパー・・・・少々
オリーブオイル・・・・少々

作 り 方

- ①なすはらん切り、玉ねぎ、トマトはくし切り、ベーコンは5mmはばに切る。
- ②なべに、なす、玉ねぎ、ベーコン、水、固形コンソメを入れて中火にかけ、野菜がやわらかくなるまでにる。
- ③トマトを加えてみそをとき入れて器にもる。
- ④中央にゆでたそら豆をのせ、ブラックペッパーとオリーブオイル少々をかける。