

## キャベツの芯とベーコンのミルクスープ

### ◇材料 2人分◇

パスタの茹で汁	1L
牛乳	200ml
キャベツの芯	適量
ベーコン	2枚
コンソメ	1個
コショウ	適量



### \*作り方\*

- ①キャベツの芯をみじん切りにする。ベーコンを1cmくらいに切っておく。
- ②パスタの茹で汁にコンソメとキャベツの芯を入れる。
- ③キャベツの芯が柔らかくなったら、牛乳を入れる。
- ④沸騰してきたら、ベーコンを入れる。
- ⑤ひと煮立ちしたら出来上がり。
- ⑥スープを盛り付け、コショウを入れたらできあがり