

## 料理名：チーズとろ〜りトマトスープ



トマト	150 g (中 1 コ)	アスパラガス	20 g
じゃがいも	60 g (中 1 コ)	水	300cc
たまねぎ	40 g (中 1/4 コ)	コンソメ	小さじ 2
にんじん	30 g (中 1/4 本)	ケチャップ	小さじ 1.5
大豆	30 g	とろけるチーズ	2 枚
えのきたけ	30 g	パセリ	少々
ベーコン	30 g		

### 作り方

- ① トマト、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、ベーコン、アスパラを 1 cm 角に切る。
- ② ①と水 300cc を入れて中火で煮る。
- ③ 沸とうしたら、中火〜弱火にして 15 分煮る。
- ④ コンソメ、ケチャップを入れる。
- ⑤ 温かいうちに、スープ皿に盛り付ける。
- ⑥ スープの上にとろけるチーズをのせて 1 分待つ。
- ⑦ パセリを散らして完成。