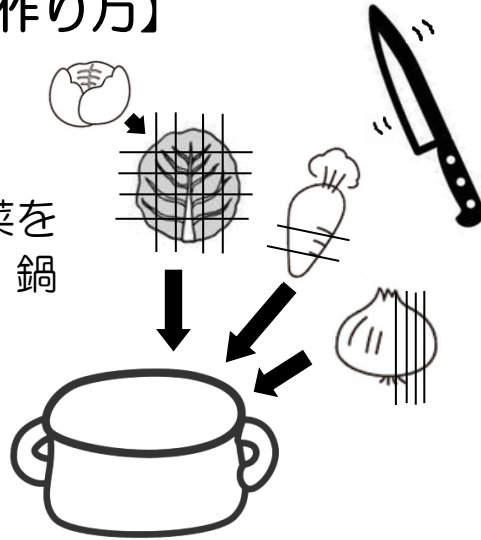


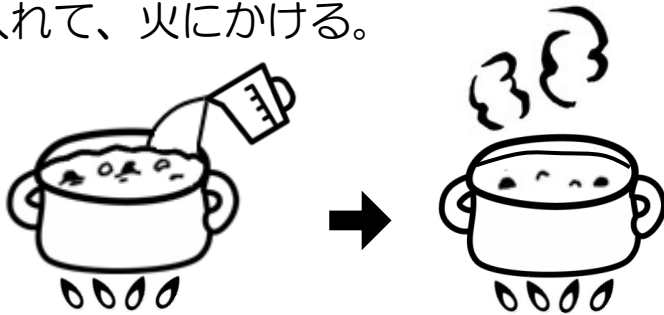
【野菜スープの作り方】

≡作り方≡

①あくの少ない野菜を大き目に切って、鍋に入れる。



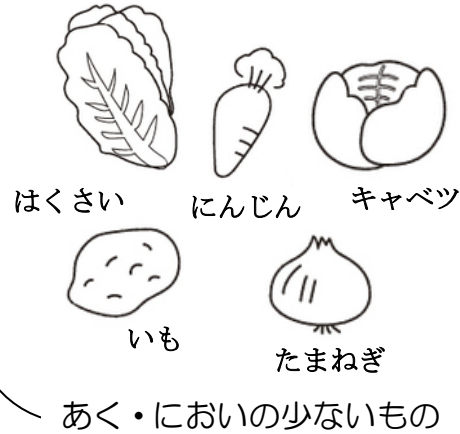
②①にかぶる位の水を入れて、火にかける。



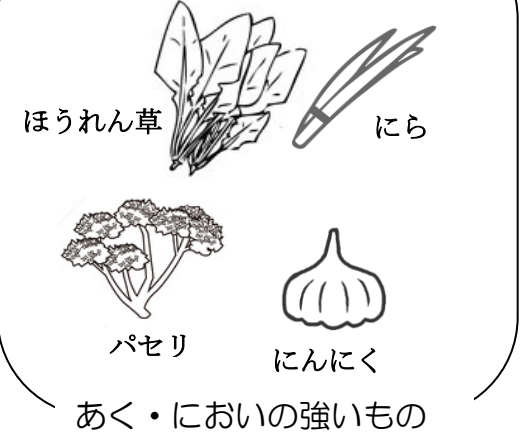
③②が沸騰したら、火を弱めて煮る。湯に野菜の色が出てきたら、火を止めてこす。



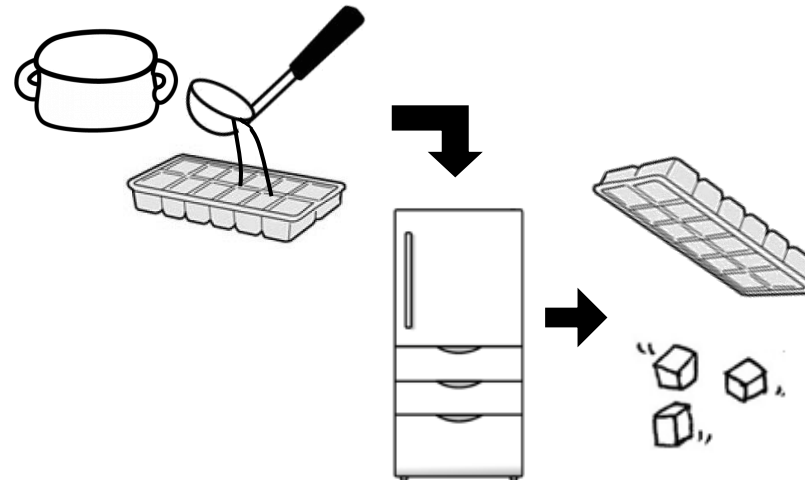
野菜スープに向く野菜



野菜スープに向かない野菜



★多く出来てしまったら、製氷器に流して凍らせておくと、必要なだけ鍋や電子レンジで解凍できて便利です。1週間くらい保存できます。



※鍋や電子レンジで必要な分だけ解凍します。