

■ Breakfast

じっくり煮込んだ 具たくさんトマトスープ

■ 材料(一鍋分)

- ・みつせ鶏だんごシリーズ…10個
- ・みつせ鶏手羽元…400g・玉ねぎ…100g
- ・にんじん…40g ・トマト…3個
- ・ミニウインナー…100g ・ベーコン…60g
- ・チキンコンソメ(顆粒)…大さじ1 ・水…5カップ

■ 作り方

1. 野菜、ベーコンを切る。
(玉ねぎはくし切り、にんじんはいちょう切り、トマトは1.5cmの角切り)
2. 全ての材料をあわせて、野菜がくったり、肉も骨から外れるほどにコトコトと煮る。

