



## AHOスープ

調理時間15分

### [材料 2人分]

A	
にんにく	4~5片
たまねぎ	1/4個
トマト	
	1個
B	
スライスベーコン	1枚
コンソメスープ	400cc
塩	少々
粗挽き黒こしょう	少々
オリーブ油	小さじ1
フランスパン(バケット)	スライス2枚
粉チーズ	少々

### [作り方]

1. Aを薄切りにして耐熱性の皿に入れ、ラップをして電子レンジで約1分加熱する。
2. Bのベーコンを細切りにする。
3. 少し深めの鍋にオリーブ油と1を入れ、弱火で約2分炒める。
4. トマトを角切りにし、3に加える。
5. Bを加えて中火にし、約5分煮込む。
6. 器に盛って粉チーズをかけ、トーストしたバケットをのせ、チャービル(分量外)を飾る。