



チーズトマトスープ

調理時間15分

【材料 2人分】

とろけるスライスチーズ	2枚
たまねぎ	1/6個
にんじん	1/6本
ベーコン	1枚
バケット(スライス)	2切れ
ニンニク	1片

A

市販のコンソメスープ	2カップ
トマトの水煮缶(角切り)	1カップ

塩・こしょう	少々
パセリ(乾燥)	少々

【作り方】

1. たまねぎとにんじんをそれぞれ粗みじんに切り、ベーコンは細切りにする。
2. 中火の鍋にAと1を入れ、たまねぎとにんじんがやわらかくなるまで煮たら、塩・こしょうで味を整える。
3. バケットににんにくをこすりつけて香りを移し、チーズをのせてオーブントースターでこんがり焼く。
4. 2を器に盛り、3をのせてパセリをふる。