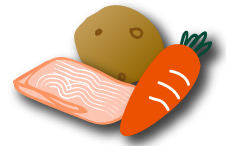




オージー・ビーフのピロカクの
ペイザンヌスープ

材料



| | |
|-------------------|------|
| オージー・ビーフ (薄切り) | 100g |
| 塩・黒こしょう | 少々 |
| 卵 | 1/2個 |
| サラダ油 | 小さじ2 |

～ A ～

| | |
|-----------------|-----|
| 玉ねぎ・にんじん ・大根 | 50g |
| じゃがいも | 1個 |

| | |
|-----------|------|
| グリーンピース | 50g |
| バター | 大さじ1 |
| ローリエ | 1枚 |
| ブイヨン(2個半) | 5カップ |

作り方

1. オージー・ビーフは細く切って塩・こしょうし、卵をつけてソテーする。
2. Aは1cm角に切る。
3. 鍋にバターを溶かし、じゃがいも以外の2をこげないように弱火で炒める。
4. 3にブイヨンを加え沸騰させ、じゃがいも、グリーンピース、ローリエを入れ約15～20分煮る。
5. 4を器にそそぎ、1をのせる。

☆ポイント

オージー・ビーフのおいしさとたっぷりの野菜が楽しめるスープです。

Aの中で玉ねぎを先に炒めることで、甘みが出ます。