

四街道市食材使いきりレシピ 2018

レシピ名 **ロスもち-ず** in ミネストローネ



<p>材料 (10人前)</p>	<p>～ ロスもち-ず～ うどん チーズ… ひとつまみ</p>	<p>～ スープ～ にんじん ½本 かぶ 2株 ジャガイモ 1個 里芋 ½個 タマネギ 1個</p>	<p>ベーコン 1袋 水 1200ml コンソメ 2個 トマト缶 1缶</p>
<p>作り方</p>	<p>～ ロスもち-ず～ 1 うどんを水に軽くかぶらせる 2 ラップを敷きうどんをこねて生地にする 3 生地をのばし棒で厚さ2mmくらいにのばす 4 約4cmの正方形にカットし上にチーズをのせ 三角形に折りたたむ 5 端をフォークでつぶして完成!</p> <p>～ スープ～ ○下準備 野菜とベーコンを好みの切り方で一口大に切る 鍋ぞが湯をわがす 1 フライパンで野菜とベーコンを炒める 2 沸騰した鍋に1とトマト缶とロスもち-ずを入れて 約10分煮つめる 3 コンソメと塩コショウを入れて味を整える 4 ロスもち-ずに火が通ったら完成!</p>		



ポイント
今回はトマト味でしたが他にもコンソメ味や牛乳・マーガリン ふるいにかけた小麦粉を入れてシチューのような味に上げることができるのでぜひ試してみてくださいませい。

レシピ考案者：四街道高校
料理研究部のみなさん