

ジュリエヌスープ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
ハム	5 g	20 g	① ハム、にんじん、じゃがいもは千切り、たまねぎは半分に切って薄くスライスする。パセリはみじん切りにする。 ② 鍋にサラダ油をひき、たまねぎ、にんじんの順に炒める。 ③ 野菜がしんなりしたら、ハム、じゃがいも、水を加え煮る。 (アクはすくう) ④ 洋風だしの素を加え煮る。 ⑤ 塩、こしょうで味を調べ、最後にパセリをちらす。 ※ジュリエヌとは千切りという意味があります。
にんじん	15 g	60 g	
たまねぎ	25 g	100 g	
じゃがいも	15 g	60 g	
洋風だしの素	1.2 g	小1と1/3	
塩	0.5 g	小1/3弱	
こしょう	0.05 g	少々	
パセリ	0.5g	2 g	
水	約 150 cc	約 600 cc	
サラダ油	少々	少々	

