# ジュリエンヌスープ

| 材料（４人分） | | 切り方 | 作り方 |
|---|---|---|---|
| バター | ２ｇ | | ①水に豚骨、鳥ガラ、ロリエを入れて煮込み、スープを作る。（アクをとる）<br>②バターでベーコン、たまねぎ、セロリ、にんじんを軽く炒めてスープに入れる。<br>③キャベツを入れて煮込み、調味する。 |
| ベーコン | ８ｇ | たんざく | |
| たまねぎ | １００ｇ | 薄 | |
| セロリ | １６ｇ | せん | |
| にんじん | ３２ｇ | せん | |
| キャベツ | ８０ｇ | せん | |
| 水（スープ） | ４００ｇ | | |
| 豚骨（スープ） | ４０ｇ | | |
| 鳥ガラ（スープ） | ４０ｇ | | |
| ロリエ（スープ） | ０．０８ｇ | | |
| 塩 | ２．４ｇ | | |
| こしょう | ０．０８ｇ | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |