

夏野菜の峰^{みね}（夫産^{おさん}）ストローネ



【材料】	【4人分】
ベーコン	4枚
たまねぎ	1個
パプリカ（赤または黄）	1個
ピーマン	2個
じゃがいも	1個
オクラ	4本
グリーンアスパラガス	4本
ミニトマト	12個
オリーブオイル	大さじ1 + 1/2
にんにく	1片
トマトの水煮（缶）	400ml
水	400ml
コンソメの素	5g
塩・こしょう	少々

【作り方】

- ① ベーコン、たまねぎ、パプリカ、ピーマン、じゃがいもを角切り、オクラとアスパラガスは輪切りにする。
- ② 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、ベーコン、たまねぎ、パプリカ、ピーマン、じゃがいも、アスパラを入れて中火で炒める。
- ③ ②にトマトの水煮、水、コンソメの素、ミニトマトを入れて煮込む。
- ④ オクラを入れてさらに煮込み、塩・こしょうで味をととのえる。

※メニュー名の由来：提出者の祖父（峰夫さん）が作られた野菜を使ったミネストローネという意味です。