



よこすか野菜 応援隊直伝！

簡単！コールラビのスープ



材料（2人分）

コールラビ	1個
ニンニク（みじん切り）	少々
ベーコン	2枚
小ネギ	適量
水	4カップ
油	小さじ1/2
コンソメ	1個
塩	少々
コショウ	少々

作り方（所要時間：約10分）

- 1 コールラビは皮を剥き、1cm位の角切りにします。ベーコンは細切りにします。小ネギは小口切りにします。
- 2 鍋に1のベーコンとニンニク、油を入れてから火をつけます。ニンニクが香ってきたら、1のコールラビを加えてさっと炒めます。
- 3 2に水とコンソメを加えて、コールラビがやわらかくなるまで煮ます。
- 4 塩コショウで味を調えて、器に盛ります。小ネギを散らしたら出来上がり。

Point

- コールラビは外側の皮がかたいので、皮は厚めに剥きましょう！
- コールラビはアクが少ないので生のままサラダや和え物でも使えます。