

## 焼きキャベツの簡単スープ

作者:satoka1225



### 材料(2人分)

キャベツ	1/8個
玉ねぎ	1/2個
ウインナー	数本
コンソメ	大さじ1
水	400ml
サラダ油、塩こしょう	適量

### 作り方

- ① キャベツと玉ねぎをラップで包み、電子レンジ(600W)で5分加熱する。
- ② サラダ油を引いたフライパンで、①とウインナーを焼く。
- ③ 裏面にも焼き目が付いたら水を入れて沸騰させ、コンソメで味付けをして軽く煮る。塩こしょうで味を調べて完成!

### アピールポイント

時間のかかる丸ごとスープをレンジで時短。焼き目をつけることでいつもと一風変わった味わいに。

### 審査員のコメント

**有尾:**寒い冬に食べたくなる、季節感あふれるレシピです。たっぷり丸ごとの野菜を、スープを味わいながら食べられるのがとてもいいですね。

**加藤:**野菜が苦手な人はスープにしたら食べやすいのでは、と気づかせてくれたレシピです。丸ごとの野菜を豪快にいただけそうです。