

～夏野菜もカラフルに入れた簡単ニョッキ風！～



<材料> 4人分

よもぎ麩	1/2本
じゃがいも	1個
タマネギ	1/2個
A スープ (湯1カップ+コンソメ1個)	
ミニトマト赤、黄	各8個
三つ葉(またはバジル)	少々
B 牛乳	1カップ
生クリーム	1カップ
コンソメ1個、塩こしょう	少々
パルメザンチーズ	大さじ2

<作り方>

1. なま麩は2cmの拍子木切りにする。
2. じゃがいも、玉ねぎは2cm角に切りAでさっと煮、火を止める直前に1を入れる。
3. ミニトマトは湯むきする。
4. Bを鍋に入れ、塩こしょうで味を整える。
5. 器に2と3を盛り、4を注ぎ、三つ葉をところどころに置く。