

イタリア語で「具たくさん」という意味のトマトベースのスープ。野菜を蒸してからじっくり煮ることで、素材の旨みをしっかり引きだします。



分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	10分	100℃
2	コンビ	90%	5分	170℃
3	コンビ	100%	30分	160℃

材料 (12人分)

<材料a>

ジャガイモ (1cm角に切る)	240g
ニンジン (1cm角に切る)	240g
タマネギ (1cm角に切る)	240g
キャベツ (1cm角に切る)	150g
セロリ (1cm角に切る)	150g

<材料b>

ベーコン：塊 (1cm角に切る)	200g
ニンニク (みじん切り)	30g
オリーブオイル	大さじ2

<材料c>

コンソメ：固形 (細かく刻む)	3個
水	1400cc
ホールトマト缶	500g
トマトペースト	36g
塩	5g
こしょう	少々
粉チーズ	適量
パセリ (みじん切り)	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

作り方

- 65mmのホテルパン2枚に<材料a>を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、<材料b>を入れてよく混ぜて、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、<材料c>を入れてよく混ぜてフタをし、【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出して、器に盛り、粉チーズ、パセリをふる。

調理ポイント ◆ベーコンの代わりにソーセージを用いてもよい。