

簡単美味しい

漬物スープ

# 冷製キムストローネ

- 調理時間:25分 ※冷蔵時間は除く
- エネルギー:199kcal/1人分

## 材料(2人分)

Q-1乳酸菌キムチ	80g
Aかぼちゃ	70g
Aなす	1/2本
A玉ねぎ	1/4個
Aベーコン(ブロック)	40g
サラダ油	大さじ1/2
B カットトマト(水煮・缶詰)	200g
B 水	350ml
B コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
B 塩・こしょう	各適量

## 作り方

- ①Aは1.5cm角に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、①を炒める。  
Bを加えて混ぜ、蓋をして弱火で10分程煮込む。
- ③耐熱ボウルに移し、粗熱が取れたらQ-1乳酸菌キムチを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。

ゴロゴロ野菜の具だくさんスープ!!

※調理イメージ