

大根の皮コンソメスープ

材料

- 大根の皮
- 大根の葉
- コンソメスープのもと
- 水300ml

よかったところ

- 細かくて食べやすかった。
- 大根の皮だけではなく、大根の葉も使える。

作り方

- ①まず、鍋に水を300mLいれて加熱します。
- ②そしたら、具材を切ります。
(ぼくたちはみじん切りに切りました。)
- ③水がふつとうしたら具材を鍋に入れて、そのまま4分にます。
- ④4分にたら、コンソメのもとを入れます。
(300mLの水にコンソメスープのもと1本)おたまで混ぜてとかしたら完成です。

改善するところ

- 少し味が薄かったところ
- 細かすぎて、味があまり染みてなかったところ。

**→お肉などといっしょに
にると、うまみが出て
もっと美味しくなるはず！**



大根の神