

料理名	<h1>ABCスープ</h1>																													
材料名	<p>【4～5人前】</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">じゃがいも</td> <td style="width: 33%;">1個</td> <td style="width: 33%;">ABCマカロニ</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>1/4本</td> <td>固形コンソメ</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1/4個</td> <td>水</td> <td>3・1/2カップ</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>120g</td> <td>塩</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>ベーコン</td> <td>2枚</td> <td>こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>うずら卵</td> <td>4～8個</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>※ABCマカロニは、輸入食品を売っている店や業務用スーパーみかけることがありますが、あまり売られていません。お好きなマカロニで代用してください。</p>		じゃがいも	1個	ABCマカロニ	20g	にんじん	1/4本	固形コンソメ	1個	玉ねぎ	1/4個	水	3・1/2カップ	キャベツ	120g	塩	少々	ベーコン	2枚	こしょう	少々	うずら卵	4～8個			油			
じゃがいも	1個	ABCマカロニ	20g																											
にんじん	1/4本	固形コンソメ	1個																											
玉ねぎ	1/4個	水	3・1/2カップ																											
キャベツ	120g	塩	少々																											
ベーコン	2枚	こしょう	少々																											
うずら卵	4～8個																													
油																														
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 じゃがいも・にんじんは皮をむき、2cm位の角切り、玉ねぎは薄切り、にんじん1cm幅の短冊切り、キャベツは2cm幅のざく切りにする。 2 ベーコンは1cm幅の短冊切りにする。 3 鍋に油を熱し、ベーコンと玉ねぎを炒め、次に人参・じゃがいもをよくいためる。 4 3の中に水・コンソメを入れ、キャベツ・うずら卵・マカロニを入れて煮る。 5 最後に、塩・こしょうで味を調べて仕上げる。 																													
<p>昭和50年代ごろからの人気メニューです。 桐生のオリジナルメニューでしたが、今は様々な地域で登場しています。 春先などおいしいキャベツを使用するとうまみが増します。</p>																														