



親子で作ろう!

ひといき
レシピ

かぶのスープ



かぶは古くから世界各地で食べられてきました。日本でも最古の歴史書に「吉備の菘菜」とあり、これがかぶのことだと言われています。かぶ(小かぶ)の生産量日本一は千葉県柏市です。千葉県は全国のかぶの出荷量の約2割を担っています。

食
豆知識

材料 (2人分)

かぶ……………(大きさによって)1~2株	コンソメスープの素……………1~2個
かぶの葉……………1~2株分	塩……………少々
ベーコン……………2枚ほど	黒こしょう……………少々

作り方

- 1 かぶは皮をむき、大きさによって2等分、もしくは4等分に切ります。ベーコンとかぶの葉は食べやすい大きさに切っておきます。
- 2 熱した鍋でベーコンを炒め、ベーコンの脂が出たところで水(3~4カップほど)とコンソメスープの素を入れます。スープの素が溶けたら、かぶを加えて柔らかくなるまで中火で煮ます。
- 3 かぶの葉を加えさっと火を通した後、火を止めます。
- 4 器に盛りつけて、塩と黒こしょうをお好みでふって完成です。

