

レンジで簡単★ トマトマカロニスープ

調理時間 約15分

1人あたり
カロリー 130
kcal



※写真はイメージです。

レンジで簡単★ トマトマカロニスープ

●調理時間/約15分 ●カロリー/130kcal(1人あたり)



材料 2人分

完熟カットトマト(缶)	100g	コンソメ(顆粒).....	小さじ1
ハーフベーコン.....	4枚	塩.....	適量
水.....	200ml	ドライパセリ	少々
マカロニ	40g		

作り方

- 1 耐熱容器に水・マカロニ・コンソメを入れてよく混ぜ、ふんわりとラップをかける。
600Wの電子レンジで、表記通りのゆで時間加熱する。
ハーフベーコンを食べやすい大きさに切る。
 - 2 マカロニが柔らかくなったら、完熟カットトマト・ベーコンを加えて3分加熱する。
 - 3 塩で味を調えたら、器に盛り付ける。ドライパセリをふる。
- ★できたてをお召し上がりください。



ココが ポイント

マカロニをゆでる作業を電子レンジで済ますことで、
火を使わずにスープが作れます。