

簡單義式蔬菜湯

305 kcal/人份

※卡路里值僅為參考。



加入蜂蜜，味道更醇厚。

材料（1人份）

- 高麗菜（切絲）----- 1/2袋（約65g）
- 培根（切碎）----- 1/2袋（約35g）
- 甜玉米（粒）----- 15g
- 番茄汁 ----- 200mL
- 蜂蜜 ----- 1大匙
- 番茄醬 ----- 1大匙
- 西式湯料（調味粉）----- 1小匙
- 水 ----- 100mL
- 食鹽 ----- 少許
- 巴西里（切末）----- 適量

做法

1. 在內鍋中放入巴西里以外的全部材料充分攪拌，在「調理・湯」選單中將定時器設為15分鐘，按下「炊飯」鍵。
2. 做好後，盛裝在容器中，撒上巴西里。