

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。