

～*～パンプキンクリームスープ～*～

<材料 4人分>

- ベーコン……20g
- じゃがいも……小1個
- かぼちゃ……200g
- 玉ねぎ……120g
- パセリ……少々
- 小麦粉……大さじ 1
- 無塩バター……大さじ 1
- 牛乳……120cc
- コンソメ……小さじ 1/2
- 塩、こしょう……少々
- 水……250cc



<作り方>

- ①じゃが芋、かぼちゃはサイコロに切る。
- ②玉ねぎは1cm角に切る。
- ③鍋に油を入れ、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ④③に水を入れ、かぼちゃを入れてやわらかくなるまで煮る。(潰れても OK)
- ⑤④にじゃが芋、塩、コショウ、コンソメを入れて煮る。
- ⑥フライパンに溶かしバターを入れ小麦粉をよく炒め、温めた牛乳を少しずつ入れてホワイトルウを作る。
- ⑦⑤に⑥のホワイトルウを入れ、よく混ぜる。
- ⑧仕上げにみじん切りにしたパセリを入れて出来上がり。

※かぼちゃの形が残っている方が好みの場合は、半分の量くらいはじゃが芋と同じタイミングで入れてください。