

かぼちゃのポタージュスープ

材料(4~5人分)

・ベーコン(せん切り)40g

・たまねぎ 中1個

・かぼちゃ 中1/4個

・じゃがいも 中1個

・ホワイトルウ 60g

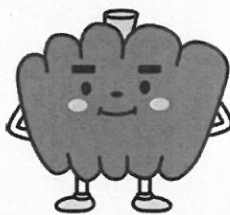
・牛乳 1/2カップ

・生クリーム 大さじ3

・パセリ(みじん切) 適量

・油 少々

・水 400cc



①かぼちゃの分量の1/2は皮をむき、ゆでてつぶしてペースト状にしておく。

②かぼちゃの1/2、たまねぎ、じゃがいもは2cmの角切りにする。

③油でベーコン、たまねぎをよく炒める。

④③がしんなりしてきたら、じゃがいも、かぼちゃ、水を入れて煮る。

⑤材料が全てやわらかくなったら、①、牛乳、ホワイトルウの順に入れて弱火で10分くらい煮込む。

⑥仕上げに生クリームとパセリを入れてできあがり!