

# 小松菜クリームスープ



いつものコーンクリームスープにひとくふう  
小松菜を入れて、緑色のスープにしましょう

材料（4人分）

小松菜	1/3束
洋風だし汁	400cc
牛乳	400cc
玉ねぎ	1個
ベーコン	100g
クリームコーン	約400g(市販の缶1個)
塩	小2
こしょう	少々
生クリーム	30cc

1・小松菜をゆでて  
フードプロセッサーで  
細かくしておく



2・玉ねぎとベーコンを  
切っておく



3・洋風だし汁の中に2を  
入れ、玉ねぎがやわらかく  
なるまで煮る



4・3に牛乳、クリームコーン  
を入れ塩こしょうで味を  
ととのえる



5・4をひと煮たちさせ、火を  
止めたところに、1と  
生クリームを入れてまぜる



6・小松菜の緑があざやかに  
なってきたら出来上がり



## ポイント

給食では、鶏がらやとんこつからスープをとりますが、ご家庭では洋風だしの素で  
おいしく作ることができます  
小松菜は、火を止めてから入れましょう  
時間がたつほどに、小松菜の緑があざやかになります