

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