

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