

MENU: 20分でできるあったかごはん&スープ

Ouchi



Recipe

かぶとベーコンのスープ

◎ 材料 (4人分) ◎

- ・ベーコン ... 60g
- ・玉ねぎ ... 1/2個
- ・小かぶ ... 2個
- ・枝豆 ... 60g
- ・オリーブ油 ... 大さじ1
- ・水 ... 600ml
- ・固型スープのもと ... 1個
- ・石砂糖 ... 1つまみ
- ・塩 ... 小1/2~1
- ・こしょう ... 少々
- ・片栗粉 ... 小さじ2 (水で20ml加え水解き)
- ・しょうが ... 少々



準備

- ◎ ベーコンを食しやすい大きさにカットする
- ◎ 玉ねぎは薄くスライスする
- ◎ 枝豆は生の場合は沸騰した湯に塩を加え4~5分ゆで、さやから出しておく
- ◎ 小かぶは葉のつけ根2~3cm程残し、厚めに皮をむき、し切に8等分する
- ◎ しょうがはすりおろしておく
- ◎ 片栗粉に水を加えよく解かして混ぜる

作り方



1 鍋にオリーブ油を入れベーコンと玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなり色がすぎ通ってきたら、水と固型スープのもとを加えスープのもとを飛ばす。



2 1に小かぶを加え、中火で煮立たら少し火を弱め小かぶに火が通ってやわらかくなるまで煮る。石砂糖、塩、しょうがを加え味を整えたら枝豆としょうがを加え最後に水解き片栗粉でとろみをつけて完成