



※写真はイメージです。

ほっと温まる！朝食メニューにもおすすめ

ベーコンと長ねぎのポタージュ

ほっと温まる！朝食メニューにもおすすめ

ベーコンと長ねぎのポタージュ

材 料 (4人分)

ベーコン……………4枚(80g)

長ねぎ(白い部分)………2本(150g)

じゃがいも……………2個

A 水……………2・1/2カップ

チキン固形スープの素 ……1個

ローリエ(お好みで)………1枚

牛乳……………1カップ

B 塩……………小さじ3/4

こしょう……………少々

コーンフレーク……………少々

作り方

1. ベーコンは1cm幅に切る。

2. 長ねぎは小口よりごく薄切りにする。

3. じゃがいもは皮つきのままラップに包み、電子レンジ(500W)で5~6分加熱し、熱いうちに皮をむいてマッシャーなどでつぶす。

4. 鍋を弱火にかけて1を入れ、炒めて脂をだし、2を加えて透き通るまで焦がさないように炒める。

5. 4にAと3を加えて10分程煮る。

6. 5に牛乳を注いでBで調味し、ひと煮する。

7. 器に6を盛り、コーンフレークをのせる。