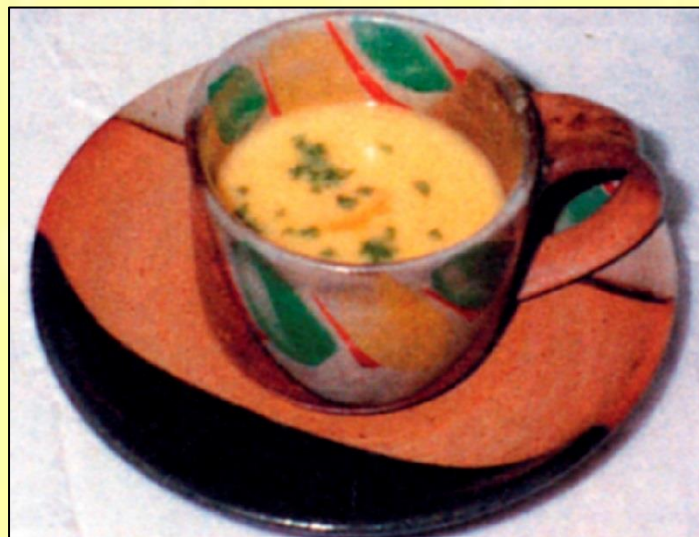


# クリーミーな島にんじん スープ。



## 材料(6人分)

- ・島にんじん(300g)
- ・ベーコン(40g)
- ・ねぶか(40g)
- ・バター(大さじ1)
- ・小麦粉(大さじ1)
- ・だし汁(4と1/2カップ)
- ・スープの素(1/2個)
- ・牛乳(1/2カップ)
- ・塩(好みで少々)



- ① 島にんじんは斜め輪切り、ベーコンは1cmの長さ、ねぶかは5mmの輪切りにしておく。
- ② フライパンにバターを入れて、ベーコンとねぶかを炒め島にんじんをしんなりするまで炒める。小麦粉をまぶして炒め、だし汁を加えて煮る。(※スープのとろみをつける小麦粉の代わりにごはんを入れても良い。)
- ③ ②をミキサーにかける。
- ④ ナベに③を移し、ひと煮立ちさせスープの素、塩、牛乳を加えて味を整える。
- ⑤ 島にんじんの黄色とオレンジ色の部分を輪切りにし、花形にきって湯でておき、スープのうきみにする。