kurashiru

お手軽 白菜のクリームスープ

調理時間：30分
費用目安：300円前後

料理のコツ・ポイント

調味料の加減は、お好みで調整してください。
ベーコンは、ウインナーやハムでも代用いただけます。
牛乳は、沸騰させると分離する可能性がありますので、火加減にご注意ください。

材料 (2人前)

白菜	200g
玉ねぎ	70g
薄切りハーフベーコン (計60g)	4枚
えのき	50g
しめじ	40g
水	200ml
牛乳	200ml
(A)コンソメ顆粒	小さじ1
(A)塩こしょう	小さじ1/4
パセリ (乾燥)	適量

作り方

1. 白菜は短冊切りにします。
2. えのきは石づきを取り除き、手でほぐして半分に切ります。しめじは石づきを取り除き、手でほぐします。
3. 玉ねぎは薄切りにします。
4. 薄切りハーフベーコンは2cm幅に切ります。
5. 鍋に4を入れて中火で炒めます。
6. 脂が出てきたら1、2、3を加えて中火で炒めます。
7. 白菜がしんなりしたら水を加えて中火で10分ほど煮ます。
8. 牛乳と(A)を加えて弱火で沸騰直前まで温め、火から下ろします。器によそい、パセリをかけて完成です。