

ウィンナーとかぶのクリームスープ

<材料 4人分>



サラダ油		適量
おろしにんにく		1g
ウィンナー		3本(60g)
たまねぎ	A	1/2玉(100g)
にんじん		小さめ1本(65g)
しめじ		1/2株(35g)
水		320ml
コンソメ	B	固形1個(5g)
こしょう		少々
牛乳		160ml
かぶ(根)		1個(90g)
食塩		少々
米粉		大さじ2(18g)
パセリ粉		適量

<作り方>

- ① ウィンナーは1cm幅に切る。たまねぎは1cmのさいの目、にんじんはいちょう切りにする。しめじはほぐしておく。かぶは5mm幅のいちょうに切る。
- ② 鍋にサラダ油を入れて熱し、にんにくとウィンナーを炒める。さらにAを入れて炒める。
- ③ 水を加えて火が通るまで煮たら、Bとかぶを入れて煮る。
- ④ 塩で味を整え、水で溶いた米粉を入れてとろみをつける。
- ⑤ パセリ粉を振り入れたら出来上がり。

※パセリ粉の代わりに、かぶの葉をみじん切りにして入れても美味しくいただけます。