

葱のミルクスープ

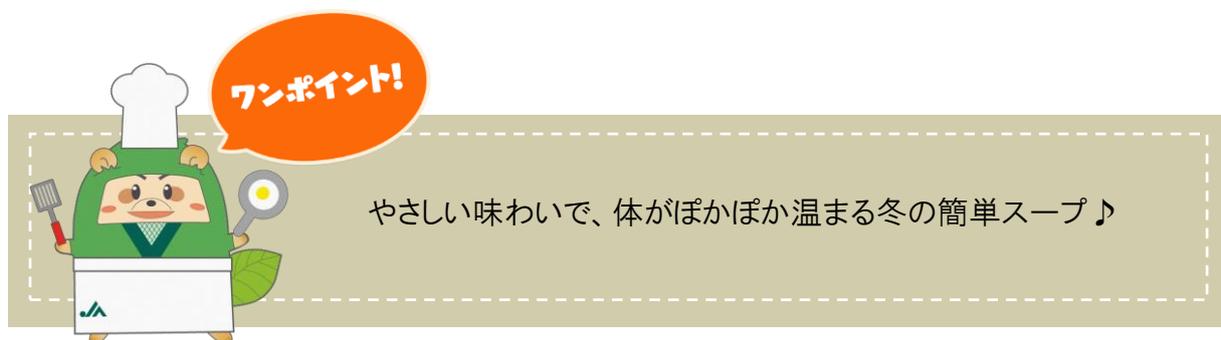


材料（2～3人分）

葱（白ネギ）	……	1本
薄切りベーコン	……	2枚
バター	……	20g
塩コショウ	……	少々
小麦粉	……	大さじ1
牛乳	……	400ml
コンソメ	……	小さじ1

作り方

- 1) 葱を1cmの幅で斜め切りにする。ベーコンは1cmの幅で切る。
- 2) 鍋にバター（10g）を熱して、①を炒め、塩コショウを振る。
- 3) 葱がしんなりとしてきたら、バター（10g）を加え、小麦粉をまぶす。小麦粉が全体になじむまで炒めたら、牛乳を少しずつ注ぎ、とろみがつくまで弱火で加熱する。
- 4) コンソメを加えて味を調えたらできあがり♪



やさしい味わいで、体がぽかぽか温まる冬の簡単スープ♪



<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>



他のレシピはこちら!!