

## 野菜たっぷりクッキング

### ごぼうのクリームスープ

11月

材料	2人分	作り方
ごぼう	100g	<p>① ごぼうはくしゃくしゃにしたアルミホイルでこすり、3cm長さの千切りにして水にさらしてからざるにあげます。</p> <p>② 玉葱は薄切り、椎茸は石づきを取り細切り、ベーコンは短冊切り、人参は千切りにします。パセリは小房にして細かく刻みます。</p> <p>③ 鍋にバターを溶かし、ごぼうと玉葱、椎茸、人参、ベーコンを加えて炒め、小麦粉を加えてなじむまで炒める。</p> <p>④ ③に水と固形スープを加え、ひと煮立ちしたら、牛乳を加えて弱火で10分程煮ます。</p> <p>⑤ 塩、こしょうで味をととのえ、パセリを散らします。</p>
玉葱	60g	
人参	30g	
椎茸	2枚	
ベーコン	1枚	
バター	大さじ1	
小麦粉	大さじ1	
塩	少々	
こしょう	少々	
牛乳	300ml	
水	130ml	
固形スープ	1/2個	
パセリ	少々	

