

つくってみませんか？

たまねぎをしっかり炒めて甘みをだす♪

<コーンスープ>

材料(4人分)

ベーコン	…	30g
たまねぎ(スライス)	…	130g
じゃがいも(さいのめ)	…	80g
コーン缶クリーム	…	90g
コーン缶ホール	…	60g
牛乳	…	180g
○ベシャメルソース	…	18g
○コーンクリームスープ粉末	…	30g
生クリーム	…	大さじ1
パセリ	…	適量
塩	…	適量
こしょう	…	少々
ローリエ	…	適量
コンソメ	…	3g
水	…	500ml



作り方

- ① ベーコン、たまねぎを炒め、水とコンソメ、じゃがいも、こしょう、ローリエを加えて煮る。
- ② コーン缶クリーム、コーン缶ホール、牛乳、○のルウを加え、煮る。
とろみ加減がよければ、生クリーム、パセリを加え、味をととのえてできあがり♪

