

じゃがベースープ



じゃがいもがたくさん入ったスープです。給食では、鶏のガラでコトコトスープとりますが、コンソメを代用して下さい。ベーコンがたくさん入っているのでコクがあるスープです。

【材料】	切り方	4人分
ベーコン	(短冊)	40 g
じゃがいも	(1.2cmいちょう)	200 g
たまねぎ	(1/4スライス)	100 g
ホールコーン (冷)		40 g
植物油		4 g
コンソメ		2 g
水		520 g
食塩		4 g
白こしょう		少々
パセリ	(みじん)	適量

【作り方】

- ①油でベーコンを炒める。
- ②たまねぎを入れて透き通るまで炒める。
- ③スープ、じゃがいもを入れて煮る。
アクを取りながら芋が柔らかくなるまで煮る
- ④ホールコーンを入れ調味し味を調える
- ⑤最後にパセリをふる

