パンプキンポタージュ

うらごしのかぼちゃと角切りのかぼちゃの両方が入ったかぼちゃをたっぷりのポタージュです。角切りのかぼちゃが煮崩れるまで煮るとおいしいです。

【材料】	切り方	4人分
ベーコン	（千切り）	30 g
たまねぎ	（スライス）	180 g
かぼちゃの裏ごし		160 g
かぼちゃ	（1.5cm角皮つき）	130 g
パセリ	（みじん）	少々
牛乳		160 g
植物油		小さじ 1
鶏ガラスープ		250 g
トマトピューレ		20 g
小麦粉	（ルウ）	13 g
バター	（ルウ）	13 g
食塩		4 g
白こしょう		少々

【作り方】

①スープを作る。ルウをつくる。

②油でベーコンを炒め、玉ねぎを入れ透き通るまで炒める。

③かぼちゃペーストと調味料を入れる。

④かぼちゃを入れる。

⑤牛乳、ルウを入れて5分間煮込む。

⑥パセリ、塩、こしょうで仕上げる。