



たべて
けんこう



ごぼうと豆腐のポタージュ



材料(4～6人分)

ごぼう	100 g
じゃが芋	80 g
玉ねぎ	80 g
木綿豆腐	100 g
牛乳	200 c c
水	400 c c
コンソメ	1個
塩	小さじ1
こしょう	少々
ベーコン	1枚
オリーブオイル	大さじ1

作り方

① ごぼうはさがきにして水にさらしておく。

じゃが芋、玉ねぎは薄く切る。

② ベーコンは薄く細切りして、カリカリになるまで炒めておく。

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

1 鍋にオリーブオイルを加えてごぼう、じゃが芋、玉ねぎを炒める。

2 玉ねぎがしんなりしてきたら、水とコンソメを加えて煮込む。

3 粗熱をとり、ミキサーに入れ、ペーストにする。

4 3を鍋に移して牛乳を加えて温め、塩・こしょうで味を調える。

5 器にもりつけ②のベーコンをトッピングする。

***** ごぼうはさがきされたごぼうでも可