

心も体も温まる。

作業  
30分

## 根菜入りミルクスープ

[ 材料 ] 2人分

ごぼう ..... 60g 水 ..... 400ml  
にんじん ..... 60g 顆粒コンソメ ..... 小さじ2  
玉ねぎ ..... 60g よつ葉北海道スキムミルク .. 大さじ4  
ベーコン ..... 30g 塩こしょう ..... 適量  
よつ葉発酵バター ..... 10g パセリ ..... 適量  
小麦粉 ..... 大さじ2

[ 作り方 ]

- 1 ごぼうは包丁の裏で皮をこそぎ、ささがきにして水にさらす。にんじんは皮をむき、1cm角に切る。玉ねぎ、ベーコンも1cm角に切る。
- 2 鍋に発酵バターを入れて中火にかけ、①を入れて炒める。
- 3 玉ねぎが透き通ってきたら、小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- 4 ③に水とコンソメを加え、根菜が柔らかくなるまで煮る。少量の水で溶いたスキムミルクを加え、とろみがついたら、塩こしょうで味をととのえる。
- 5 器に盛り、パセリをふる。

### point

スキムミルクをあらかじめ水で溶いておくと、入れた時にダマになりません

