

ほうれん草のポタージュスープ

材料(4人分)

ほうれん草	1袋
ベーコン	1枚
じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
バター	15g
牛乳	200cc
生クリーム	100cc
水	200cc
コンソメ	1個
塩・こしょう	少々
(乾燥パセリやクルトン等)	

作り方

- ① ほうれん草を茹で3cmの長さに切る。じゃがいもは薄切りにして軽く茹でしておく(2分程)。
- ② 玉ねぎは薄くスライス、ベーコンは2mm位の細切りにし、鍋にバターを溶かして炒める。
- ③ ②に、茹でたほうれん草とじゃがいもを入れて水とコンソメを加えて10分ほど煮詰める。(水分がなくなり、焦げ付きやすいのでかきまぜながら)
- ④ ③の荒熱をとってから牛乳と一緒にミキサー等にかける。
- ⑤ 鍋に④を戻し、生クリームを加え塩こしょうで味を調える。
- ⑥ 仕上げに乾燥パセリ、クルトン、茹でたほうれん草等入れる。

生クリームを減らして牛乳を多めにしても美味しくいただけます。

