

レシピ紹介～タッピーポタージュ



分量 4人分

ベーコン 15g
じゃがいも 100g
玉ねぎ 450g
パセリ 少々

[小麦粉 大さじ1
バター 小さじ1、油 小さじ1]
牛乳 140ml
豆乳 60ml
チーズ 15g
鶏がらスープ 350ml

塩 小さじ1/2
こしょう 少々
白ワイン 大さじ1/2

作り方

- ① 鍋にバターを溶かし、油も加え小麦粉をこがさないようによく炒める。豆乳・牛乳を少しずつ加えて、ホワイトソースを作る。
- ② ベーコン、玉ねぎはせん切り、じゃがいもは1cmの厚さに切る。
- ③ ベーコンは、からいりして取り出し、そのままその鍋で玉ねぎをこがさないようによく炒める。玉ねぎがペタペタになったら、じゃがいもを加えて炒める。
- ④ 鶏がらスープを加え、材料がやわらかくなるまで煮て、適当な大きさに切ったチーズを加えて溶かす。
- ⑤ ④のあら熱をとり、ミキサーにかける。
- ⑥ ⑤を鍋にもどし、ホワイトソースを加えて弱火にかけて煮る。
- ⑦ ③のベーコンをもどし、塩・こしょうで味をととのえる。白ワインとパセリを加えて、仕上げる。