

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 (中1個)
玉ねぎ 450g (大2個)
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 140cc
豆乳 60cc
チーズ 15g
鶏がらスープ 350cc

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る。
- ⑤ ④のあら熱をとり、適当な大きさに切ったチーズを加えて、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 ②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。