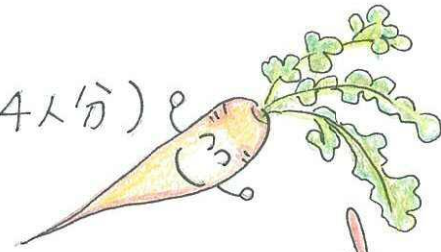


人参スープ。(4人分)



材料

- 人参 100g
- たまねぎ 120g
- 有塩バター 6g
- 米 16g
- 水 490g
- チキンソックス 4g
- しお 少々
- 牛乳 200g

作り方

1. 人参・たまねぎは ざく切りにする。
鍋に洗った米とたまねぎ・人参・水・バターを入れて火にかけ、野菜がやわらかくなるまで煮る。
2. ①のあら熱をとり、ミキサーにかける。
3. ②を鍋に戻して火にかけ牛乳を入れて火を通す。しお・こしょう・チキンソックスで味をととのえる。

