

じゃがいものミルクスープ



調理時間 35分
カロリー 614kcal

材料 (2人分)

じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン (ハーフ)	5枚
水	100ml
牛乳	400ml
コンソメ	小さじ2
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて薄めにスライスする。玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- 2 ダッチオーブンに(1)を入れ、その他の材料すべてを入れて「ダッチオーブン・タイマー設定 25分」で加熱し、そのまま余熱で10分火を通す。

《レシピ監修 野島ゆきえ》

ダッチオーブンでやわらかくなったじゃがいもがスープにとろみをつけてくれる、優しい味わいのミルクスープです。