



Magokoro Specially Made
CARROT SOUP



キャロットスープ



材 料 (4人分)

人参 …………… 250g	ご飯 …………… 50g	固形スープの素 … 1個
玉葱 …………… 100g	生クリーム …… 50cc	水 …………… 4カップ
バター ……… 20g	あさつき ……… 適量	牛乳 …………… 1カップ

作り方

- 1 人参と玉葱は皮を剥き、薄切りにする。
- 2 鍋にバターを溶かし、玉葱を炒める。透き通れば人参を加え、さらに炒める。
- 3 ②に水と固形スープの素、ご飯を加え、沸騰するまでかき混ぜながら煮る。
塩少々を加えて火を弱め約30分煮る。
- 4 ③を冷まし粗熱がとれればミキサーにかけ、これを鍋に戻して火にかけ温める。
塩こしょうを加え、沸騰したら火を止める。
- 5 ④を熱いうちに漉し、スープカップに注ぐ。
- 6 ⑤に牛乳、生クリーム(飾り用:少し残し軽く泡立てておく)を加え、塩こしょうで味を整える。
- 7 器に⑥を注ぎ、生クリームを落とし、あさつきを散らす。