

寒くなつてもお新香は魅力的

白菜漬のミルクスープ

材料（4人分）

白菜漬 100g

玉ねぎ 1/2個

さといも 120g

ベーコン 2枚

バター 10g

薄力粉 大さじ2

牛乳 1カップ

生クリーム 50ml

スープ 300ml

※（湯300mlに顆粒コンソメ

小さじ2を溶いたもの）

塩、こしょう 各適量

Let's warm up

煮込む白菜漬

撮影料理 スタイル／kumie ochi
構成／naoki onishi

作り方

① 玉ねぎは薄切り、白菜漬は食べやすい大きさに切ります。さといもは皮をむいて7ミリの厚さに、ベーコンは1cm幅に切る。

② 鍋にバターを熱し、①を入れて炒める。全体に油がまわったら薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで炒め、牛乳、スープを注ぐ。さといもがやわらかくなったら、生クリームを加え、塩、こしょうで味を調える。ひと煮立ちしたら出来上がり。

※白菜漬

白菜漬はつゆもこの「強力白菜漬の素（樽漬用）」「白菜漬の素」「あま漬の素」を使えば、美味しかったらぜひおうちで漬けてください。

「強力白菜漬の素」は白菜20キロ、また「白菜漬の素」「あま漬の素」は白菜2キロを漬けることができ、毎年ご好評をいただいております。ぜひ挑戦してみたいですね。



<https://tsukemoto.com/>