

漬けたお新香の魅力

# 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 スタイリング / kunie 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めに斜め切りする。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

白菜漬はつけもの「強力白菜漬の素（樽漬用）」「白菜漬の素」「あさ漬の素」を使えば、美味しくたっぷりおうちで漬けられます。

「強力白菜漬の素」は白菜20キロ、また「白菜漬の素」「あさ漬の素」は白菜2キロを漬けることができます。毎年ご好評をいただいています。ぜひ挑戦してみてくださいね。



<https://tsukemoto.com/>