



具だくさんのみそクリームスープ

コメント:

平成28年度学校給食アイデア料理コンテスト
教育委員会賞受賞レシピです。

作り方

- (1) 鍋にバターを入れ、玉ねぎを焦げないように炒める。
- (2) (1)へ、ベーコンを入れて炒め、にんじん、里いも、白菜を入れてさらに炒める。
- (3) 全体に火が通ったらAを入れ、弱火でぐつぐつ煮る。
- (4) 茹でたスナップえんどう、うずらの卵を入れる。みそ、バター、こしょうで味をととのえたらできあがり。

材料 (3人分)

白菜 300g	<A>
にんじん 30g	牛乳 400cc
里いも 100g	生クリーム 100cc
玉ねぎ 100g	コンソメ 10g
ベーコン 80g	水 200g
うずら卵 6個	みそ 20g
スナップえんどう 6個	バター (調味用) 大さじ1
バター 大さじ1	こしょう 少々

学校給食アイデア料理コンテストレシピ!!