

スープの部 優秀賞

作品名：5種野菜のホワイトクリームスープ ～カリカリチーズのせ～

★2人分★

材料

- ①白菜（築田 麻子）・・・5枚くらい
- ②玉ねぎ・・・中1個
- ③じゃがいも（築田 麻子）・・・2個
- ④かぶ（坂内 俊雄）・・・2個
- ⑤ベーコン・・・2枚
- ⑥しょうが・・・1かけ
- ⑦とろけるチーズ・・・1枚
- ⑧水・・・150cc
- ⑨豆乳・・・200cc
- ⑩コンソメ・・・大2
- ⑪塩こしょう・・・適量
- ⑫オリーブ油・・・適量
- ⑬米粉・・・大2
- ⑭塩麹・・・大3
- ⑮ピザ用チーズ・・・大3

★完成品



調理方法

- ①ベーコン、白菜は短冊切りにし葉と芯に分ける。玉ねぎはスライス。かぶは葉と両方食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にオリーブ油を入れ、白菜の芯、玉ねぎ、ベーコンを炒め、しんなりしたら白菜の葉とかぶも入れて炒める。
- ③全体がしんなりしたら米粉を入れ弱火で粉っぽさがなくなるまで混ぜながら炒め、しょうが、じゃがいもをすりおろして入れる。
- ④豆乳を2～3回に分けて入れてひと煮立ちさせる。
- ⑤塩こしょう、コンソメで味付けし、最後にピザ用チーズ、塩麹を入れ軽く混ぜる。
- ⑥とろけるチーズを4等分にシオープンかトースターでカリカリになるまで焼き、スープを盛り付けたらカリカリチーズのせてできあがり。

