

## キノコチャウダー

### 【材 料】 (4人分)

ベーコン	2枚	千切り
玉ねぎ	1/2個	スライス
にんじん	3cm	いちょう切り
ブロッコリー	1/4個	
エリンギ	1本	薄切り
しめじ	1/4パック	ほぐす
さつまいも	小1本	
炒め油	小さじ1	
塩	小さじ1	
こしょう	少々	
水	300cc	
コンソメの素	1個	
牛乳	200cc	
コーンスターチ	小さじ2	
水	小さじ2	

学校では、  
豚がら・鶏がらで、  
スープを作ってます

### 【作り方】

- ① ブロッコリーは小房に分け、ゆでておく。
- ② コーンスターチは、水で溶いておく。
- ③ 炒め油でベーコン・玉ねぎ・にんじんを炒める。
- ④ 水・コンソメを入れ、にんじんに火が通ったら、さつまいも・エリンギ・しめじを加え、塩・こしょうを入れる。
- ⑤ さつまいもがほぼ煮えたら、牛乳・②のコーンスターチを入れ、とろみがついたら、①のブロッコリーを入れ、仕上げる

