

# とうにゅう 豆乳のクリームスープ

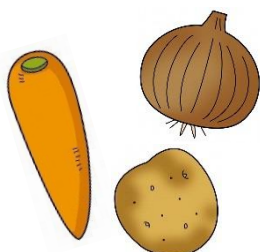


## 材料【4～5人分】

ベーコン	150g	サラダ油	適量
むきえび	100g	豆乳	100g
じゃがいも	2個	塩	少々
玉ねぎ	1個	白ワイン	小さじ1
人参	中 1/2本	こしょう	少々
グリーンアスパラガス	2本	片栗粉	適量
とうもろこし	1/2缶	鶏がらスープ	適量

## ～ 作り方 ～

- ① ベーコンは食べやすい大きさに切り、じゃがいも、人参はいちょう切り、玉ねぎはスライスしておく。
- ② むきえびはさっと水洗いしておく。
- ③ グリーンアスパラガスは根元の硬い部分を切り落としてから茹でて冷まし、2～3センチに切る。
- ④ 鍋にサラダ油を熱し、ベーコン、むきえび、玉ねぎ、人参、じゃがいも、白ワインの順に入れ炒める。
- ⑤ 鶏がらスープを加え煮たて、具材に火が通ったら、塩、こしょう、豆乳、グリーンアスパラガス、とうもろこしを入れ、味を調える。
- ⑥ よく混ぜながら水溶き片栗粉を回し入れ仕上げる。



じゃがいもやたっぷりの野菜、そして豆乳を使った、あっさりクリーミーなスープです。  
味は好みで調整してください。