

10/31 (水) かぼちゃの味噌バタースープ (久保 桂奈さん)

(材料2人分)

かぼちゃ：200g

たまねぎ：1/2個

ブロックベーコン：100g

バター：10g

水：1カップ

〔 味噌：大さじ1
牛乳：1カップ

(仕上げ用)

バター：10g

ブラックペッパー：適量

パセリ：適量

バゲット：4切れ

- ① かぼちゃは5mmの角切り、たまねぎは薄切りにする。ブロックベーコンは5mmにスライス。
- ② 牛乳と味噌は混ぜておく。
- ③ 中火で熱した鍋にバターを入れ、①を炒める。
- ④ 玉ねぎに火が通ったら、水を入れて蓋をして煮る。
- ⑤ かぼちゃに火が通ったら②を加えて優しく混ぜ、くつくつするまで煮る。
- ⑥ 仕上げ用のバターを入れて混ぜ、器に盛る。
- ⑦ ブラックペッパーとパセリを散らし、バゲットを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。