じゃがいものミルクスープ



調理時間	35分
カロリー	614kcal

材料	(2人分)
じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン（ハーフ）	5枚
水	100ml
牛乳	400ml
コンソメ	小さじ2
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて薄めにスライスする。玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
2. ダッチオーブンに(1)を入れ、その他の材料すべてを入れて「ダッチオーブン・タイマー設定25分」で加熱し、そのまま余熱で10分火を通す。

《レシピ監修　野島ゆきえ》 ダッチオーブンでやわらかくなったじゃがいもがスープにとろみをつけてくれる、優しい味わいのミルクスープです。