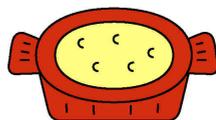


切るのはベーコンのみ！



豆腐ポタージュ

【材料】 大人2人分、こども1人分

・ベーコン	2枚	・片栗粉	大さじ1
・水	2・1/2カップ	・食塩	小さじ1/2
・固形コンソメ	1/2個(約3g)	・オリーブ油	少々
・絹豆腐	1/2丁	・パセリ	少々

【作り方】

ベーコンはみじん切りにする。

鍋でベーコンを炒め、水とスープの素を入れて煮立たせる。

豆腐を崩して加え、泡立て器で豆腐が細くなるまで混ぜてそのまま約5分煮る。

水溶き片栗粉(片栗粉を水大さじ1で溶く)を加えてとろみをつけ、食塩で調味する。

最後にオリーブ油をまわし入れ、パセリをふる。



- ・ 時間に余裕のある時は豆腐を崩す作業はお子さんに手伝ってもらって親子で楽しみながらクッキング！！
- ・ 水溶き片栗粉はお好みによって、分量を調節して下さい。
- ・ やさしい味付けでベーコンをみじん切りに切るので離乳食(3回食)のお子さんにもぴったりです。



平成24年6月号

