



【材料】(4人分)

人参	大1本
玉ねぎ	1個
ご飯	70g
バター	大さじ1.5
水	4カップ
固形スープ	1個
牛乳	2カップ
塩	小さじ2/3
こしょう	少々
生クリーム	大さじ4
クルトン	適量

【作り方】

- ①人参は、皮をむいて薄い輪切りにし、玉ねぎは薄切りにする。
 - ②鍋にバターを溶かし、人参と玉ねぎを焦がさないように1~2分炒め、水、固形スープ、ご飯を加える。
 - ③煮立ったら弱火にし、40~50分煮てミキサーまたはフードプロセッサーにかき、再び鍋に戻し、牛乳、塩、こしょうを加えてひと煮する。
 - ④器によそい、生クリームとクルトンを加える。
- ※クルトンは薄切りの食パンを7mm角に切り、油で揚げたもので、スープの浮き実として使う。