

# 豆乳スープ



豆乳を使った、まろやかでヘルシーなスープです。



## 材料(4人分)

|          |       |
|----------|-------|
| ベーコン     | 1枚    |
| 玉ねぎ      | 1/2個  |
| 人参       | 1/4本  |
| じゃが芋     | 中1個   |
| ブロッコリー   | 40g   |
| 豆乳       | 600ml |
| バター      | 30g   |
| 鶏がらスープの素 | 大さじ1  |
| 塩こしょう    | 少々    |

## 作り方

- ① ベーコンは1cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、人参・じゃが芋は1cmの角切りにする。
- ② ブロッコリーは小房に分け、茎も薄く切って茹でる。
- ③ 鍋にバターを入れ中火で熱し、ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃが芋を炒める。
- ④ 鍋に野菜がかぶる位の水と鶏がらスープの素を入れ、野菜に火をとおす。
- ⑤ ②のブロッコリーと豆乳を加え、ひと煮立ちさせ、塩こしょうで味を調べてできあがり。

