

食材2つだけ!

白菜

×

ベーコン



調理時間

20分

ほっこりスープは朝ごはんにも

白菜とベーコンのミルクスープ

材 料 (2人分)

ベーコン(スライス) 1枚

白菜 2枚

○洋風だしの素(顆粒)

..... 小さじ1/2

○白ワイン(または酒)

..... 大さじ1

牛乳 300ml

塩・こしょう 各適量

バター 15g

1 材料を切る

白菜は軸と葉に切り分け、それぞれ食べやすい大きさに切る。ベーコンは1cm幅に切る。

2 煮る

鍋にバターを入れて弱火にかけ、バターが溶けたらベーコン、白菜の軸を入れてしんなりするまで炒める。○と水100ml(分量外)、白菜の葉を入れて弱火で10分煮る。牛乳を入れてひと煮立ちしたら、塩、こしょうで味を調える。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索