

ほうれん草のクリーミースープ



材料（4人分）

ほうれん草	5~6束(200g位)
ブナシメジ	100g
玉ねぎ	2/1個
ベーコン	60g
牛乳	800ml
バター	大さじ1
固形スープ	2個
黒こしょう	少々

作り方

- 1) ほうれん草は、塩（分量外）少々を加えた熱湯でゆで、水にとって冷まし、2cm幅に切って水気を絞る。
- 2) ブナシメジは石づきを取ってほぐす。
玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1.5cm幅くらいに切る。
- 3) 鍋にバターを溶かして玉ねぎを炒める。
ある程度玉ねぎに火が通ったら、ほうれん草、ベーコン、ブナシメジを入れ、さらに炒める。
- 4) 3の鍋に牛乳を注ぎ入れる。少し温まってきたら固形スープを入れ、溶かす。
- 5) 沸騰させないようにゆっくりと温め、最後に黒こしょうをふる。