

## 秋の根菜チャウダー



### 材 料 ( 4 人 分 )

たまねぎ	……………1 個
さつまいも	} 合わせて 400g
ごぼう	
れんこん	
ベーコン	…………… 60g
バター	…………… 小さじ2
オリーブオイル	…………… 小さじ2
コンソメ	……………小さじ2
水	……………400cc
牛乳	……………300cc
白だし	……………小さじ 1/2
塩・こしょう	……………適宜

### 作 り 方

- 1 ) さつまいも・ごぼう・れんこんは1cm角に切り、水にさらす。  
たまねぎ、ベーコンは1cm角に切る。
- 2 ) 鍋にオリーブオイル、バターを熱し①を加えて炒め、水、コンソメを加える。
- 3 ) ②を弱火で煮込み、野菜が柔らかくなったら牛乳、白だしを加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を整える。