

⑯かぼちゃとトマトのポタージュ (5人分)

【材料】

かぼちゃ	=	300 g (茹でたものを荒く潰す)
ホールトマト	=	1/2缶 (荒く潰す)
ベーコン	=	100 g (ハムでも良い)
油	=	適量 (炒める用。サラダ油orオリーブ油)
塩	=	小さじ1/2 (味付け)
牛乳	=	400m l
コンソメスープの素	=	大さじ1
水とき片栗粉 (とろみ付け)	=	水大さじ4 : 片栗粉小さじ2

【作り方】

具材を炒め、牛乳とスープの素を入れ、とろみを付ける。

