

かぼちゃのみそスープ



<材料>

かぼちゃ 200g 牛乳 200cc 固形スープ 1個 上高地みそ 40～45g

【作り方】

- ① かぼちゃは皮つきのまま5mm幅の薄切りにする。
- ② なべにバター20g、かぼちゃを入れて中火にかけ2分炒める。
- ③ 水400ccと固形スープを入れて煮る。
※アクがあれば取り除く。
- ④ かぼちゃに火が通ったら軽くつぶし、牛乳を加えて温める。
※つぶし方はお好みで。
- ⑤ 上高地みそを煮汁で溶きのばして加え、火を止める。