

# CREAM SOUP

## パプリカクリームスープ



### 材料／分量 2人分

|         |           |         |       |
|---------|-----------|---------|-------|
| 豚肉      | 50g       | 米粉(上新粉) | 大さじ2  |
| 水       | 1.5 カップ   | 牛乳      | 1 カップ |
| パプリカ(赤) | 1 個(200g) | 塩       | 小 1/3 |
| 玉ねぎ     | 100g      | こしょう    | 少々    |
| サラダ油    | 小さじ1      |         |       |

### ●●● 作り方 ●●●

- ①米粉(上新粉)に牛乳の約1/4カップを入れ、混ぜておく。
- ②水から豚肉を入れ、アクをとりながら煮る。火がとおったら、豚肉をとり出す。
- ③フライパンにサラダ油を入れ、みじん切りにした玉ねぎを炒める。
- ④半分に切り、タネをとったパプリカをふせてオーブントースターで15～20分焼き、皮をむく。
- ⑤ミキサーに残りの牛乳・③・④を入れ20～30秒かける。
- ⑥②のスープに⑤と①を入れ、火にかけ、とろみがついたら塩・こしょうで味を調える。

### Point

パプリカをしっかりと黒くなるまで焼くと、皮が剥きやすい。