

# ポテトスープ



## 材料 (4人分)

・ベーコン	40g
・塩、こしょう	少々
・たまねぎ	120g
・にんじん	60g
・じゃがいも	200g
・粒コーン(缶詰)	60g
・パセリ(生)	4g
・水	600cc
・顆粒コンソメ	6g
・薄口しょうゆ	小さじ1

## 作り方

1. ベーコンは 1cm幅の短冊切り、玉ねぎは千切り、にんじんは 3mm厚さのいちよう切りにしておく。
2. じゃがいもは 2cmの角切りにし、水にさらしておく。
3. パセリは荒く刻んでおく。
4. 鍋を温め、ベーコンを塩、こしょうで軽く炒めてから、玉ねぎとにんじんを加えてさらに炒める。
5. 野菜に火が通ったら、水とコンソメを加えてアクを取りながら煮込む。
6. じゃがいもと粒コーンを加えて加熱し、火が通ったら薄口しょうゆで味をととのえ、刻んだパセリを加えて軽く煮立たせる。