

# かぼちゃのわた入りミルクスープ



## 材料(2人分)

かぼちゃ	1/4 個	固形コンソメ	1 個
ベーコン	1 枚		
バター	10 g		
牛乳	1.5 カップ		

## 作り方

- ① かぼちゃは、わたをくり抜いてからラップに包み、耐熱皿に入れて 600W で 5~6 分程加熱する。やわらかくなったら、固い皮は取り除いてマッシャーなどでつぶしておく。
- ② くり抜いたわたは種を取って細かく切り、ベーコンは細切りにしておく。
- ③ 鍋にバターを溶かし、かぼちゃのわた、ベーコンを入れ炒める。
- ④ ③につぶしたかぼちゃを入れ、牛乳、刻んだ固形コンソメを加え、火にかけてながら時々混ぜ、ミルクスープを作る。