



調理時間 25分

材料 4人分

にんじん	250g
玉ねぎ	100g
バター	20g
水	3カップ
マギーブイヨン	2個
ご飯	80g
牛乳	2カップ
塩	少々
こしょう	少々

作り方

1. にんじん、玉ねぎは薄切りにします。
2. 鍋にバターを入れて上記 1.を炒めます。
3. 水とブイヨンを加え、ご飯を入れてしばらく煮込みます。



4. 上記3. をミキサー（バーミックス）で攪拌して牛乳を加えます。塩、こしょうで味を整えます。



アドバイス

- ◎ マギーブイヨンはコンソメでも OK！です。
スープをミキサーにかけると書きましたが、ミキサーが無い場合は野菜を煮込む時間を長くしてお玉の背中を使って野菜をつぶしてください
余った時は冷蔵庫で一晩おいて翌日に冷たいスープでお召し上がりください。