

料理名： 増し増し！キャンベルスープ

【材料】 4 人分

- キャンベルスープ 1 缶（クリームマッシュルーム又はクラムチャウダー）
- コンソメ 2 個
- 玉ねぎ 中 1 個
- じゃがいも 中 2～3 個
- 牛乳 300ml
- 塩コショウ
- 油



【出来上がり写真】



【作り方】

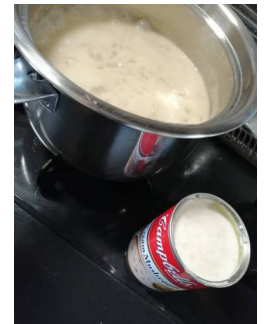
- ①玉ねぎとじゃがいもを約 1 cm角の賽の目に切り、約大さじ 2 杯の油で 5 分程炒めます。
- ②全体がしんなりしたら、水を 700ml ほど加えて、中火で具が柔らかくなるまで 15 分～20 分煮ます。



- ③具が柔らかくなったら、コンソメ 2 個を加え、軽く塩コショウします。



- ④更に 10 分ほど弱火で煮込み、コンソメが溶けたら、一旦火を止めてキャンベルスープを入れます。
- ⑤かき混ぜて全体に馴染んだら、キャンベルスープの缶一杯の牛乳（300ml）を入れて再びかき混ぜます。
- ⑥5 分ほど弱火で煮込み、お好みで塩コショウ、牛乳で味を調節して、出来上がり。



コメント（この料理に込めた思いなど自由に）

キャンベルスープを使ったかさ増しスープです。キャンベルスープで味のベースができるのでお手軽で、ボリューム感もあります。トーストと一緒に朝食で食べても良いですし、洋風のおかずと合わせて夕食でも良いと思います♪

名前： _____ 掲載時の名前（ニックネームなど） _____ はなこ

年齢： _____ ご職業（学生、主婦、会社員など）： _____ 会社員