材料（2人分）

れんこん	80ｇ
しょうが	30ｇ
たまねぎ	60ｇ
水	200ml
牛乳	200ml
チキンスープ（顆粒）	小さじ1強
バター	小さじ1
●塩	
●こしょう	

作り方

①れんこん、しょうがはそれぞれ皮をむいてすりおろします。
玉ねぎは皮をむいて薄切りにします。

②鍋にバターを溶かして、玉ねぎを透き通るまで炒め、水、牛乳
チキンスープの素、れんこんを加えます。煮立ったら弱火にして約
10分煮ます。

③塩、こしょうで味をととのえ、仕上げにしょうがを加え軽く混ぜ
て、火を止めます。

参考：きょうの料理2011.1月