

KAORU ARIGA SPECIAL RECIPE

---

# かぼちゃとしめじ、 ベーコンのミルクスープ



Milk Soup with Pumpkin, Shimeji and Bacon

祝10万部突破!  
限定特典

秋のおいしさ詰め込んだ

# かぼちゃとしめじ、 ベーコンのミルクスープ

**材料 (1人分 / スープジャー 300ml)**

かぼちゃ (種とわたを取る) — 70g

しめじ — 20g

ベーコン — 20g

牛乳 — 50ml

塩 — 小さじ 1/4

## 作り方

- 1 かぼちゃはコロコロに切る。しめじは手で割く。ベーコンは食べやすく切る。
- 2 鍋にかぼちゃ、しめじ、ベーコン、水 200ml、塩を入れ、ふたをして中火で4分加熱する。
- 3 牛乳を加えてふたたび沸騰したら、ジャーに移す。

©Kaoru Ariga 2020

\*無断転載禁止

\*予告なく掲載終了となることがあります