



さつまいもと小豆のクリームスープ

231kcal/調理時間15分

【材料 4人分】

さつまいも	1本
ゆで小豆(缶)	60g
牛乳	3カップ
固形スープの素	1個
塩	小さじ1/4
バター	小さじ2
市販のさつまいもチップ	適量

【作り方】

1. さつまいもをよく洗い、皮つきのまま一口大に切る。
2. 鍋に牛乳と固形スープの素、1のさつまいもを入れて煮る。
3. さつまいもに火が通ったら、小豆を加えて塩で味を整える。
4. 器に盛り付け、バターとさつまいもチップを散らす。