

American Baked Potato Soup

アメリカン・ベイクド・ポテト・スープ



ジャッキー・アレンのオリジナル・レシピをお楽しみ下さい。

Ingredients: 【材料】

- ベーコン 4～5枚 フライパンで焼いてから細かいみじん切りにします（焼いた後の油を大さじ2ほど調理用にとっておきます）
- たまねぎ 大1個 細かいみじん切り
- オーブンで焼いたポテト大 5つ 小さいものなら7つ 皮をむき角切りにしておく
- チキン・ブイヨンか野菜のブイヨン 720cc
- 水 240cc
- 牛乳 120cc
- しお 小さじ1
- こしょう 小さじ1/2
- けずったチェダーチーズ カップで3杯と60ccラインまで入れて計る（黄色の色の深いものを選んでください）
- チャイブ又はシャロット 60ccラインまで入れて計る きざんでおきます。



Directions: 【作り方】

1. 鍋を中火にかけ、ベーコンを炒めた油をいれ熱くしてから、たまねぎを約5分くらい炒めます。
2. ポテト、ブイヨン、水、牛乳、しお、コショウをいれ軽く混ぜてから蓋をし15分くらいか、ポテトが水分を含んで柔らかくなるまで煮ます。
3. 火からおろし、ポテト・マッシャーで（似たような道具なら何でもいいですよ）押さえてポテトをつぶします。
4. スープの半分の量をミキサーかフードプロセッサーに移します。クリーミーでスムーズなピューレ状にします。
5. 鍋に4のピューレをもどし、弱火で再び加熱します。あたたまった所でチーズをいれ、とかしこみます。
6. 味見をして、必要であれば塩やコショウを加えてください。仕上げにベーコンをきざんだものとチャイブを飾りにふります。

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



夢を現実に アレン・インターナショナル <http://www.jackieallen.jp>

レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。