

## かぼちゃの豆乳スープ

### 【材料】

カボチャ 150g 大きめの角切り  
玉ねぎ 半分 1cm 角切り  
ベーコン 2枚 1cm 短冊切り  
蒸し(ゆで)大豆 100g くらい  
クミン(ホール or パウダー) 小さじ1/2  
オリーブ油 大1  
コンソメキューブ 1個  
水 300cc  
豆乳 200cc  
生姜 すりおろし お好みで  
塩 こしょう 適宜

### 【作り方】

オリーブ油で玉ねぎとベーコンを炒め、クミンも加え、香りがたったらお水、カボチャ、大豆、コンソメキューブを加え、かぼちゃが柔らかくなるまで煮る  
豆乳を加え、弱火であたため、塩胡椒、生姜のすりおろしを加えて味を整える  
とろみがほしければ、片栗粉+水でとろみをつけてください。