

## ブロッコリーとチェダーチーズのスープ

### 【材料】

ブロッコリー 1房 荒めのみじんぎり

玉ねぎ 1/2個 みじん切り

人参 1本 千切り

バター 大さじ2

小麦粉 大さじ2

牛乳 300cc

水 300cc

コンソメキューブ 1個

チェダーチーズ 100g 細かめに切る

### 【作り方】

- ① 鍋にバター を溶かして玉ねぎのみじん切りを炒める
- ② 小麦粉をふりいれて、いためる。
- ③ 牛乳 を少しずついれてダマにならないように混ぜていく
- ④ 水 、コンソメ、ニンジン、ブロッコリーを入れて、弱火で20分煮込む
- ⑤ チェダーチーズ を加えて溶かし、塩コショウで味を整える