

## じゃがいもスープ Einfache Kartoffelsuppe

簡単にできるじゃがいものスープです。



### 材料



じゃがいも 500g  
ポロねぎ(ここでは太ネギで代用)1本  
ベーコン 50g  
ブイヨン 1l  
タマネギ 1コ  
人参 1本  
生クリーム 100cc  
塩 大さじ1  
白こしょう マジヨラム パセリ 少々

### 作り方



1)じゃがいもは皮を剥かず、水を張った鍋に入れて柔らかくなるまで茹でます。



2)じゃがいもをゆでている間にタマネギ、太ネギをみじん切りにします。人参はさいの目に切ります。



3)鍋に小さなサイコロ状に切ったベーコンを入れて、脂が出たら人参・タマネギ・太ネギを入れて透明になるまで炒めます。



4)ジャガイモがゆで上がったら皮を剥き、これもさいの目に切って鍋に加えます。人参に軽く火が通ったらスープブイオンを加え30分程煮込みます。



5)野菜に火が通り、柔らかくなったら火を止め、生クリームを加えます。  
6)塩・こしょうで味を整え、お皿に盛ってマジョラム・パセリを散らして出来上がり☆

簡単ですが、生クリームがジャガイモや人参・タマネギの甘みを引き立てとっても優しい味になります。ここで使う生クリームは脂肪分少なめの36%のものを使用しています。こってり系が好きな人は45%のものを使ってもよいですが、アッサリ目の方が野菜の味を引き立てます。生クリームがなければ牛乳でも良いと思います。その場合は150ccくらいに量を増やして、沸騰させないように軽く煮詰めるといい感じに仕上がります。