



カップスープの素を使った簡単ドリリア

カップスープドリリア

Emi Full
従業員
おすすめ
メニュー

■材料〈4人分〉

たまねぎ	1個
ベーコン	100g
ぶなしめじ	100g
ほうれん草(冷凍)	80g
バター	20g
カップスープの素(コーンクリーム味)	2袋(1袋約18g)
牛乳	400ml
ごはん(1人120g)	480g
塩・こしょう	少々
ピザ用チーズ	適量
粉チーズ	適量
粗挽き黒こしょう	少々

■作り方…調理時間約15分(トースターで焼く時間は除く)

- ①たまねぎはうす切り、ベーコンは1cm幅に切る。ぶなしめじはいしづきを取り、ほぐしておく。
- ②フライパンにバターを溶かし、①・ほうれん草を炒め、塩・こしょうをする。
- ③全体に火が通ったら火を止め、カップスープの素を入れ、混ぜ合わせる。
- ④③に牛乳を少しずつ入れ、火にかけてから、ごはんを入れて混ぜ合わせる。とろみがついたら火を止める。
- ⑤耐熱皿に4等分に分け、ピザ用チーズを散らし、粉チーズをかけてオーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。最後に粗挽き黒こしょうをかける。

1人あたり:561 kcal



- 材料のアレンジ
- ・とろみのついたスープなら、お好みの味でつくれます。
 - ・牛乳を増やし、オーブントースターで焼かなければ、チーズリゾットにもなります。