



밀크 스프 【교토】

● 4인분

재료

밀크 스프

재료명	분량(g·cc)
우유	400ml
버터	10g
베이컨	3장
감자	130g
양파	130g
당근	65g
샐러리(줄기)	35g
A)물	300ml
A)콘소메 과립	2작은술
소금	1/3작은술

토픽

재료명	분량(g·cc)
실파	적당량
유바	80g
간장	1/4작은술

만드는 방법

밀크 스프

- 1 감자와 당근은 껍질을 벗기고 1cm크기로 네모나게 자르고, 양파와 힘줄을 제거한 샐러리는 얇게 썬다. 베이컨은 2cm너비로 자른다.
- 2 냄비에 버터를 녹이고 [1]을 넣고 양파가 투명해질 때까지 볶는다.
- 3 A)를 넣고 끓인 후 뚜껑을 덮고 5분 정도 끓이다가 우유를 넣고 끓기 직전에 냄비를 불에서 내린다. 소금으로 간을 맞춘다.

토픽

- 1 실파를 송송 썬다. (현지산 대파를 사용할 경우에는 대파를 양념용 대파 정도로 잘게 다진 후, 다진 대파를 체에 받치고, 물속에서 손으로 주물러 파의 끈적함을 제거한다.)
- 2 유바는 먹기 좋은 크기로 잘라 간장에 버무린다.
- 3 파, 유바 순으로 스프 베이스에 토픽을 얹는다.