



밀크 스프 【오사카】

● 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
크루통	15g
야끼소바 분말스프	1작은술

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.
- 2 크루통에 야끼소바 분말스프를 뿌려준다.
- 3 파, 크루통 순으로 스프 베이스에 토픽을 얹는다.