



# 밀크 스프 【야마나시】

● 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)
호박	속 250g
소금	한꼬집
물	적당량
A) 우유	1큰술
A) 아와세미소 된장	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 A)는 섞어놓는다. 호박은 먹기 좋은 크기로 잘라 소금을 뿌려 5분 가량 놓아둔다.
- 2 호박에 물이 맺히기 시작하면 프라이팬에 껍질이 아래로 향하도록 깔고 반쯤 잠길 정도의 물을 부어 강불에서 끓인다.
- 3 호박이 익으면 A)를 넣고 살짝 볶은 후 프라이팬을 불에서 내린다. 스프 베이스에 토픽을 얹는다.