

スープかけごはん 2人分

(ポタージュ)

(材料) ごはん お茶碗 2枚
ベーコン 2枚
ポタージュスープ (カップスープ) 1袋


(調味料)

サラダ油 塩こしょう
熱湯

(作り方)

- ① やかんに $\frac{1}{2}$ 水を入れる
- ② 強火にかける
- ③ ふうとうさせる

- ④ ベーコンは、はしから 1cm
はばに切る

- ⑤  フライパン用意

- ⑥ サラダ油 大さじ 1 入れる


- ⑦ 強火にかける

- ⑧ ベーコンを 全部入れる

- ⑨A こげ目がつくまで
30秒くらいいためる

- ⑨B 火を とめる

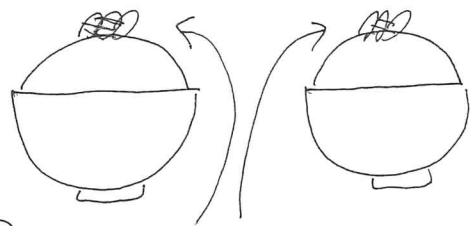
- ⑩ ボウル (中) 用意

- ⑪  カップスープのもとを
2袋 全部入れる

- ⑫ 熱湯を 360cc 入れる

- ⑬ よくまぜる

- ⑭ ごはんを お茶碗にもりつける



- ⑮ ベーコンものをせる

- ⑯ 上から ポタージュスープを
かける

- ⑰ 味がうすかったら
塩ふり こしょうふり

- ⑱ 乾燥パセリがあったら
上から パラパラふっても OK