親子でクッキング

でんぷん質が少なく粘性なので、煮くずれしにくいのが特徴です。シチューやカレーなどの煮込み料理に好適です。

増量 +200g

S～2L サイズ混

産直
261963
長崎県　供給センター長崎
島原のじゃがいも(西豊)
600g+200g前後
皮がむきやすく煮くずれしにくい品種。

30th 記念特別価格
本体 178円
(税込 192円)

産直
501 冷蔵 毎週企画 大山乳業
生協牛乳120
1000mℓ

殺菌方法　120℃　2秒
乳脂肪分　3.6%以上
生乳産地　鳥取県

本体 275円
(税込 297円)

乳
賞味期間：お届け日含め12日

じゃがいもとホタテのミルクスープ

One Point! ほたての旨味がきいた、やさしい味のじゃがいもスープです。

材料（2人分）

- 261963 産直 島原のじゃがいも（西豊）…… 1個
- ほたて貝柱水煮缶 …… 70g
- 粒コーン …… 60g
- 261904 産直 土生姜（みじん切）…… 1/2片分
- ガラスープの素 …… 小さじ2
- 501 産直 生協牛乳120 …… 150ml
- サラダ油 …… 小さじ1
- 塩・胡椒 …… 各少々

作り方

① じゃがいもは小さめのひと口大に切り、水にさらす。

② 鍋に油を熱して生姜を弱火で炒め、香りが出たら水気をきったじゃがいもを加えて軽く炒める。湯250mlとガラスープの素を加え、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。

③ ほたて貝柱を缶汁ごと入れ、牛乳を加える。粒コーンも加えて煮立てずに温め、塩と胡椒で調味する。