

やわ肌ねぎのポタージュ

【材料】(6人分)

やわ肌ねぎ 3本
じゃがいも(小) 1個
玉葱 1個
バター 15g
豆乳 300cc
水 600cc
塩 小さじ1と1/2



【作り方】

- 1 やわ肌ねぎは1cmほどの斜め切り、玉葱は薄切り、じゃがいもは厚めの千切りする。
- 2 鍋にバターと玉葱を入れ、5分中火で炒める。
- 3 2に1のやわ肌ねぎを加えて、15分炒める。さらにじゃがいもと水を加えて強火にして沸騰したら、中火にして10分煮る。
- 4 じゃがいもが柔らかくなっているか確かめてからミキシングする。なめらかになったスープを中火にかける。温度が上がったら豆乳を加える。
- 5 塩で味を調え器に盛りつける。

