

タマネギのポタージュ

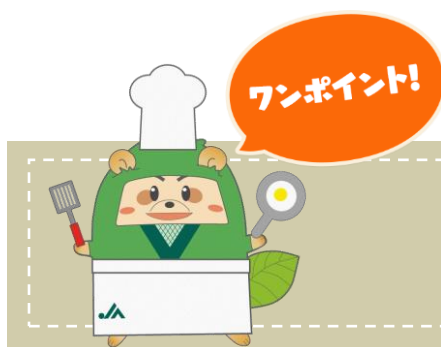


材料（4人分）

タマネギ	… 中1個と1/2
ジャガイモ	… 中1個
バター	… 15g
塩・コショウ	… 少々
水	… 200cc
固形コンソメ	… 1個
牛乳	… 400cc
パセリ	… 少々

作り方

- 1) タマネギをくし切りにする。ジャガイモは薄い輪切りにして水にさらし、水を切っておく。
- 2) 鍋にバター（10g）を溶かし、①を炒める。全体にバターが馴染んだら塩・コショウを振る。耐熱容器に移し、600wの電子レンジで約3分間加熱する。
- 3) 鍋に②を戻し、水とコンソメで柔らかくなるまで煮る。粗熱を取ってミキサーにかける。
- 4) 再度鍋に戻し、牛乳を加えて温める。バター（5g）を加えて塩・コショウで味を調べ、パセリをかけたらできあがり。



カボチャやサツマイモでも美味しく作れるよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

