

～さつまいものポタージュ～

使用品種 ベにはるか アヤコマチ ムラサキマサリ

【材料】(4～5人分)

- ・さつまいも...100g
- ・玉葱...1/4個
- ・バター...10g
- ・水...250cc
- ・コンソメ...1/2個
- ・牛乳...250cc
- ・生クリーム...40cc
- ・塩...適量
- ・胡椒...適量

【作り方】

1. さつまいもは皮を剥き、薄切りにしておく。玉ねぎは薄くスライスしておく。
2. 鍋にバター、1.のさつまいもと玉葱を入れ、焦げないように炒める。全体にバターが馴染んだら水、コンソメを加え、蓋をしてさつまいもに完全に火が通るまで煮込む。
3. 滑らかになるまでミキサーにかけ、濾す。
4. 牛乳、生クリームを加え、塩、胡椒で調味し、沸騰直前まで火にかける。

