

さといもスープの作り方



材料

さといも	200g
玉ねぎ	1/2個
水	200cc
牛乳	300cc
生クリーム	200cc
コンソメ	固形2個
バター	20g

- ① さといもは皮をむき、適当な大きさに(小さめの方が早く火が通る)切る。塩水でぬめりをとり、その後水洗いする。
- ② 鍋にバター、玉ねぎのスライスを入れしんなりするまで弱めの中火で炒める。
- ③ ②に水、コンソメ、さといもを入れてさといもが柔らかくなるまで弱めの中火で煮る。
- ④ 火を止めて、ブレンダーで滑らかになるまでよく混ぜる。マッシャー、ミキサーなどでもOK。
- ⑤ 牛乳を加え、弱火でよく混ぜ合わせる、最後に生クリームを回し入れ完成。

つちっこクラブの冬イベントで食べた、さといもスープのレシピだよ！
家族で作ってみてね☆

