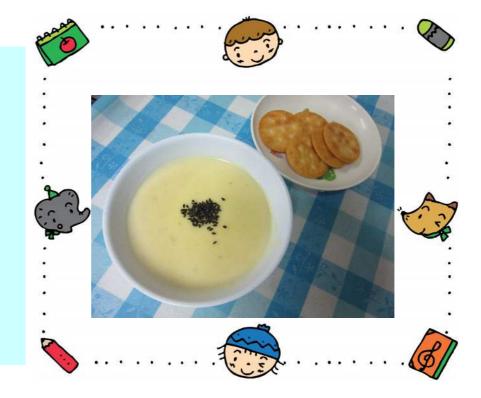


## さつまいものポタージュ

材料 約4人前

サツマイモ200g玉ねぎ40gコンソメおおさじ1サラダ油600cc塩少々コショウ週量



## 作り方

- 【1】 玉ねぎを千切りにして、鍋に油をひきよく炒める。
- 【2】 サツマイモの皮をむき、適当な大きさに切り【1】に入れ炒める。
- 【3】 【2】に水をひたひたになるぐらい入れ煮る。
- 【4】 【3】をすべてミキサーにかけペースト状にする。
- 【5】 【4】に牛乳・コンソメを加え、塩・コショウで味を調える。

サツマイモの甘みがよくわかるポタージュになりました!

玉ねぎはしっかり炒めてから煮込むと甘みが増しますので、さらにおいしくなります。



