



さつまいも ポタージュスープ

ホクホク食感&甘み～さつまいもドレシピ③

さつまいもポタージュスープ

材 料 (2人分)

さつまいも… 中1本(200g)
バター…………… 10g
牛乳…………… 300ml
パセリ…………… 適量
★水…………… 200ml
★だしパック(中身)… 小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用

- ① さつまいもは洗って皮をむき、1cm幅の輪切りにしてすぐ水につける。水気を軽く切り、耐熱皿に並べてふんわりラップをして、電子レンジ600W・3分加熱する。
- ② 鍋にバターとさつまいもを入れて火にかけ、バターが絡んだら★を入れて中火で煮る。
- ③ さつまいもが柔らかくなり、くずれるくらいになったらそのまま粗熱を取り、ミキサーにかける。
- ④ 鍋に戻して牛乳を加えあたためて、パセリをかけたらできあがり♪

コツ・ポイント

- さつまいもや牛乳の量はお好みで調整してください。
- 生クリームやオリーブオイルをかけるとおいしいです。
- 味つけは味見をしてお好みで調整してください。