

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(200 g)
バター	… 10 g
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

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。