



クレソン和風 ポタージュ

ピリッと辛い＆ほろ苦さ～クレソンレシピ③

クレソン和風ポタージュ

材 料 (2人分)

クレソン	1/2束
玉ねぎ	1/2個
じゃがいも	中1個
バター	5g
★水	300ml
★だしパック(中身)…	小さじ1/2	
※まるものだしパック使用		
牛乳	100ml
塩こしょう	少々

- 1 クレソンの葉は茎からこそげ取り、葉と茎を分けて、茎は3cmのざく切りに。玉ねぎ・じゃがいもは皮をむき1cmの薄切りにする。
- 2 鍋にバターを溶かし玉ねぎをじっくり炒める。クレソンの茎・じゃがいもを加えてしんなりするまで炒める。
- 3 ★を加えて、じゃがいもがくずれるくらいまで中火で煮る。
- 4 火を止めてクレソンの葉を加えて2分ほど、クレソン葉がしんなりする程度に混ぜて粗熱を取る。
- 5 ④をミキサーに入れてポタージュ状になるまでミキサーにかける。
- 6 ⑤を鍋に入れて中火で、牛乳を加え塩こしょうで味を調える。器に注ぎクレソンの葉をのせてできあがり♪

コツ・ポイント

- クレソンの葉と茎を分けるのは色を保ち、苦味が出るのを防ぐためです。
- 玉ねぎはじっくり炒めると甘みがでておいしいです。
- 味見をしながら、味つけはお好みで調整してください。