



福来る絶品「ふくむらさき」



2種のさつまいもで作る
濃厚さつまポタージュ



黄金に輝くコクうま
「ハロウィンスイート」



レシピ

材料（4人前）

- 牛乳 150 mL
- さつまいも 1/2本 (200 g)
- 玉ねぎ 1/2個 (100 g)
- バター 8 g
- コンソメ 1キューブ (5 g)
- 水 250 mL
- 塩 1.3 g
- こしょう 少し
- クルトン 適宜



作り方

- ① さつまいもは皮をむき、薄い輪切りにして水に漬けておく。玉ねぎも薄切りにする。
- ② 鍋にバターと玉ねぎを入れて火にかけ、玉ねぎが色付くまで中火で炒める。
- ③ ②にさつまいもと水、コンソメキューブを加え、さつまいもに火が通るまで煮る。ボウルに移して冷ます。
- ④ ②と③をミキサーにかける。粘り気が強い
ため、ヘラを使って途中で中身を混ぜながらペースト状にする。混ぜりにくい場合は、牛乳を少し入れながらミキサーにかける。
- ⑤ ④を鍋に移し、中火にかける。牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、塩を加えて調味する。
- ⑥ ポターージュを器に盛りつけ、クルトンをトッピングする。

