

人参のふんわりスープ

| 材 料 | 分量(4人分) | 切り方等 |
|--------|---------|--------|
| 人参 | 300g | スライス |
| 玉ねぎ | 70g | 薄くスライス |
| バター | 20g | |
| 牛乳 | 240g | |
| 水 | 140g | |
| 顆粒ブイヨン | 8g | |
| 塩 | 少々 | |

- ①鍋にバターを入れ、玉ねぎを透き通るように火を入れる。
- ②人参を①の鍋に加え、少し火を入れる。
- ③水、顆粒ブイヨンに加え、落とし蓋をして人参が柔らかくなるまで火にかける。
- ④牛乳を加えて塩で味を整え、ミキサーにかける。

*素材を生かした、やさしい味のあったかスープです。

*朝食、夕食のどのシーンで食べてもホッとできること間違いなし！



レシピ提供:『 Le Café de Pomme 』
オーナーシェフ
(松崎 雅子氏)

