

バターナッツの ポタージュ

バターナッツのレシピ



ナッツに近いようなコクと
サラサラとしたやさしい味わい

材料 (4人分)

バターナッツ	550g
タマネギ	1個 150g
無塩バター	20g
チキンブイヨン	300cc
塩・こしょう	少々
牛乳	400cc

下ごしらえ

タマネギは皮をむき、繊維に沿ってスライスする。

作り方

- 1 バターナッツは、切りやすい大きさに切り、厚めに皮をむいて薄くスライスする。
- 2 耐熱用の器にスライスしたバターナッツを入れて、ラップをして電子レンジ600wで4分加熱する。その間に、厚手の鍋に無塩バターとタマネギを入れて蓋をしながらタマネギが透明になるまで弱火で火を入れる。
- 3 タマネギが透明になったら、バターナッツを加えてチキンブイオンを注ぎ入れて、沸いたら弱火で15分煮込む。
- 4 (3)をミキサーにかけて、裏ごししたら牛乳を加えて塩・こしょうで味を調える。