

「あやめ雪」の 冷製ポタージュ

カブのレンビ



甘みを生かした優しい味わい、
「あやめ雪」のポタージュ。

材料 (2人分)

カブ「あやめ雪」
(中くらいの大きさ4個)……約450g
チキンブイヨン……………300cc
バター……………20g
牛乳……………200cc
生クリーム……………100cc
塩・こしょう……………適量
黒粒こしょう……………少々
イタリアンパセリ……………少々

下ごしらえ

「あやめ雪」は茎を落とし、洗っておく。

作り方

- ① 「あやめ雪」は皮をむき、薄くスライスする。
- ② 鍋にバターを入れて火にかけ、(1)を弱火でソテーする。
- ③ (2)にチキンブイヨンを加え、アクを取りながら「あやめ雪」がやわらかくなるまで煮る。粗熱がとれたらミキサーにかけ、網でこす。
- ④ (3)に牛乳と生クリームを加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味を調えて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 器に盛る前に再度味をみる。器に盛り、砕いた黒粒こしょうとイタリアンパセリのみじん切りを散らす。