

「プッチーニ」の  
ポタージュ

カボチャのレシピ



やさしい甘さのポタージュ  
「プッチーニ」の器に盛ればおもてなしに

## 材料 (2人分)

「プッチーニ」カボチャ	1個
タマネギ	1/2個
ジャガイモ	1個
サラダ油	大さじ1
水	2カップ
固形スープの素	1個
塩、コショウ	各少々
牛乳	適量

## 作り方

- 「プッチーニ」は、ヘタのほうから 1/3 ~ 1/4 のところで水平に切り、スプーンでタネをくり抜きます。
- ヘタの部分をふたのように元に戻し、全体をラップで包み、電子レンジ (500W) で3~4分ほど加熱します。あら熱がとれたら、スプーンで果肉をかき出しておきます。
- 小鍋にサラダ油を熱し、薄切りにしたタマネギとジャガイモを炒めます。しんなりしたら水と固形スープの素を加え、10分ほど煮込みます。
- ジャガイモがすっかりやわらかくなったら火を止め、(2)の「プッチーニ」の果肉を加え、ハンドミキサーでピューレ状にし、塩、コショウを味をととのえます。濃度が濃ければ牛乳を適量加えてのばします。

## ワンポイント

「プッチーニ」の器に盛りつける場合は、(1)~(2)の要領で加熱した「プッチーニ」を2つ準備します。ポタージュと一緒に果肉をすくいながら食べましょう！冷製にしてもおいしいです。