

寒い季節にぴったり!
15分でできちゃう簡単映えスープ

エンダイブのポタージュ



材料(2人分)

エンダイブ …… 75g
コンソメ …… 1/2個
ジャガイモ …… 100g
塩 …… 少々
タマネギ …… 50g
牛乳 …… 100ml
バター …… 4g
生クリーム …… 適量
水 …… 300ml
クルトン …… 適量

作り方

- ①タマネギは薄切りにし、ジャガイモは一口大に切る。
- ②エンダイブを色が鮮やかになるまで茹で、5cm長さに切る。
- ③ジャガイモは柔らかくなるまで茹でる。
- ④鍋にバターを入れ熱し、タマネギを加え焦げないように炒める。
- ⑤(4)にジャガイモ・エンダイブ・水・コンソメを加え5分煮る。
- ⑥(5)の粗熱をとり、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ⑦ミキサーにかけたものを鍋に入れ、牛乳を加え軽く煮る。
- ⑧最後に塩を加え味をととのえる。
- ⑨器に盛り付け、お好みで生クリーム・クルトンなどを加える。