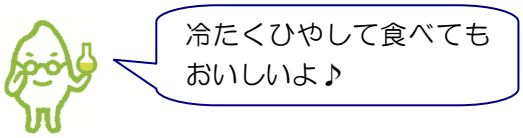
５　かぶのポタージュ

＜研修会レシピ＞

材　料（６人分）	
かぶ	600ｇ
かぶの葉	少々
玉ねぎ	3/4
バター	大さじ1
米粉	大さじ４と1/2
固形スープの素	３コ
牛乳	３カップ
塩・ホワイトペッパー	各少々



① かぶは茎と葉を切り落とし、皮をむいておろし、茎少々を塩ゆでし刻む。玉ねぎはみじん切りにする。
② 鍋にバターを溶かし玉ねぎを炒め、かぶのすりおろし、水２カップに米粉を混ぜ合わせて加え、スープの素をくずして加えとろみがつくまで煮る。
③ ②に牛乳を加えて一煮立ちさせ、塩・こしょう各少々で調味し①のかぶの葉を散らす。

memo