



よこすか野菜
応援隊直伝！

赤カブのポタージュスープ

作り方（所要時間：約20分）

- 1 赤カブは皮を剥かずに、うす切りにします。
タマネギも、うす切りにします。
ジャガイモは、皮を剥いて5～6等分に切ります。
- 2 鍋にバター（油）を入れ、1を加えて焦がさないように炒めます。
ジャガイモの表面が透き通ったら、水とコンソメキューブを入れて5分ほど煮ます。
- 3 2を人肌くらいにさましたら、ミキサーにかけます。
鍋に戻したら、牛乳を加えて温めます。
- 4 仕上げに塩コショウで味を調整します。

材料（4人分）

赤カブ（根）	中もしくは大1～2個
タマネギ	1/2個
ジャガイモ	小1個
牛乳	200cc
水	600cc
コンソメキューブ	1個
バターもしくは油	適量
塩	少々
コショウ	少々

Point

- ジャガイモは、メークインよりも男爵など崩れやすいほうが良いです。
- バターを使うとコクが出ます。
- 牛乳は、お好みで豆乳に変えても美味しく出来ます。
- カブの葉っぱを少量ゆでて、刻んだものを最後に乗せるとオシャレになります。

