

# 金時にんじんのポタージュ



## 材料／2人分

- 金時にんじん・・・中1本 150g
- 玉ねぎ・・・30g
- バター・・・10g
- 固形コンソメ・・・1/2個
- 牛乳・・・50ml
- ドライパセリ・クルトン・・・適量

## 作り方

- ①金時にんじんは皮をむき、薄切りの輪切りにする。玉ねぎは薄くスライスする。
- ②バターと金時にんじん、玉ねぎをしんなりするまで焦がさないように炒める。
- ③②に材料がかぶるくらいの水を入れ、コンソメを加えて火にかける。
- ④金時にんじんが崩れる程度に煮えたら火から下ろして冷ます。
- ⑤ミキサーかフードプロセッサーに、④と牛乳を入れなめらかになるまでかき混ぜる。
- ⑥器に注ぎ、トッピングを飾る。