

ニンジンの冷製ポタージュ

Point

ゆでたジャガイモをあわせて温製ポタージュにしてもおいしいです。

材料(4人分)

ニンジン……1本

かつおだし……1カップ

牛乳……1/2カップ

生クリーム……1/4カップ

塩……適宜

こしょう……適宜

EVオリーブ油……少々

パセリ……少々

作り方

- (1) ニンジン皮をむき、一口大に切り、塩少々を入れた湯で軟らかくなるまで下ゆでする。
- (2) (1)をかつおだしとあわせたミキサーでペースト状にする。
- (3) (2)に牛乳・生クリームをあわせ、塩・こしょうで味を調える。
- (4) パセリを散らし、EVオリーブ油を数滴かけて出来上がり。

